SUPERIOR

Brotback-automat

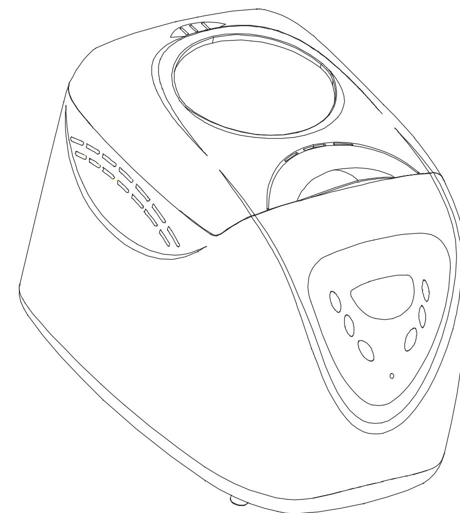
Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*



BEDIENUNGSANLEITUNG

USER MANUAL

BROTBACKAUTOMAT



Modell: XBM1538

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

INHALTSVERZEICHNIS / WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

D

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn der Brotbackautomat in Betrieb ist, können Deckel und Außen •äche sehr heiß werden. Berühren Sie nur die Griffe und Schalter. Verwenden Sie bei Bedarf Topfhandschuhe
- Verwenden Sie beim Entnehmen von erhitzten Speisen Top •appen. Um Verbrennungen durch austretenden Dampf zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel bitte stets auf einer dem Gesicht und den Händen abgewandten Seite.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder

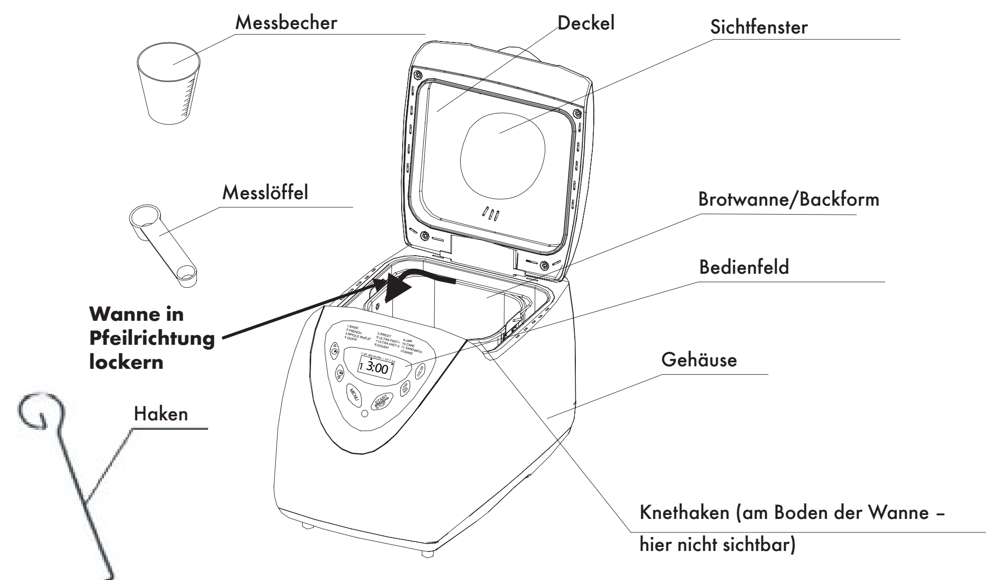
EINFÜHRUNG

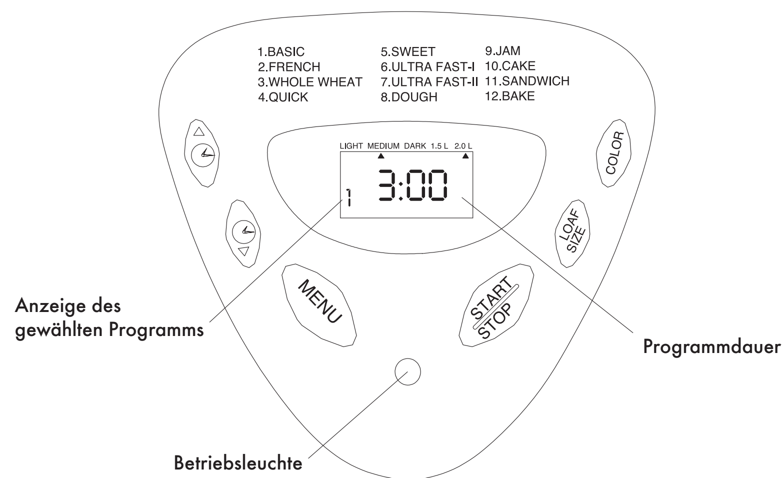
D

nicht einwandfrei funktioniert.

- Verwenden Sie kein Wasser, um brennende Speisen oder Geräteteile zu löschen. Ersticken Sie das Feuer mit einem feuchten Lappen. **Sofort den Netzstecker ziehen!**
- Prüfen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur durch quali •ziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Ober •ächen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf. Niemals in einen heißen Ofen stellen.
- Den Brotbackautomat niemals mit einem Handtuch oder einem anderen Gegenstand abdecken. Hitze und Dampf müssen ungehindert entweichen können. Bei Kontakt mit brennbaren Stoffen besteht Brandgefahr.
- Der Brotbackautomat darf nicht für andere Zwecke als die vorgeschriebenen betrieben werden. Bitte bedenken Sie, dass bei einer falschen Bedienung oder einer Zweckentfremdung eine Haftung unsererseits für evtl. Schäden nicht übernommen werden kann.
- Bei der Handhabung des Brotbackautomaten wenden Sie nie Gewalt an. Wenn sich Teile des Gerätes nicht ohne Gewalt benutzen lassen, dann ist ein Fachmann gefragt.
- Niemals bewegliche oder rotierende Teile des Geräts berühren, wenn der Backvorgang läuft.
- Das Gerät niemals einschalten, wenn die Brotwanne nicht ordnungsgemäß eingelegt und mit Zutaten befüllt ist.
- Zum Schutz vor Brand oder Kurzschlüssen niemals Metallfolie oder sonstige Materialien in den Brotbackautomat einführen.
- Zum Entfernen der Brotwanne niemals von oben oder seitlich auf die Brotwanne schlagen. Diese kann hierdurch beschädigt werden.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

EINFÜHRUNG





ANSCHLIESSEN AN DIE STECKDOSE

Sobald der Brotbackautomat an die Steckdose angeschlossen ist, ertönt ein Piepton. Nach kurzer Zeit erscheint in der Anzeige „3:00". Der Doppelpunkt zwischen der „3" und „00" blinkt nicht ständig. Der Pfeil zeigt auf **900 g** und **MITTEL.** Dies ist die Standardeinstellung.

STARTEN/BEENDEN

Wie startet oder beendet man ein ausgewähltes Programm? Zum Starten des Programms einmal die Taste **„Starten/Stop"** drücken. Es ertönt ein kurzer Piepton, und der Doppelpunkt in der Anzeige beginnt zu blinken. Die Betriebsleuchte leuchtet auf, und das Programm startet. Nachdem das Programm gestartet ist, sind alle Tasten bis auf **„Starten/Stop"** deaktiviert.
Zum Beenden des Programms die Taste **„Starten/Stop"** für ca. 3 Sekunden drücken, bis ein Piepton das Programmende bestätigt. Hiermit wird ein unbeabsichtigtes Ausschalten des Programms verhindert.

MENÜ

Über das Menü werden die unterschiedlichen Programme eingestellt. Durch jede Betätigung der Taste „Menü" •ndet ein Programmwechsel statt (begleitet durch einen kurzen Piepton). Wird die Taste nacheinander 12-mal betätigt, erscheinen im LCD-Dislay die unterschiedlichen 12 Menüs. Wählen Sie nun das gewünschte Programm aus. Nachfolgend •nden Sie eine kurze Erläuterung der 12 vorgegebenen Programme:

1. **Normal „BASIC":** Kneten, gehen lassen und backen von normalem Brot. Je nach Geschmack können Zutaten hinzugegeben werden.
2. **Knusprig „FRENCH":** Kneten, gehen lassen und backen mit längerer Aufgehzeit. Das Brot erhält eine knusprige Kruste und leichte Konsistenz.
3. **Vollkorn „WHOLE WHEAT":** Kneten, gehen lassen und backen von Vollkornbrot. Hier ist die Vorheizzeit länger, damit das Korn im Wasser quellen und aufgehen kann. Es wird empfohlen, unter diesem Programm die Funktion „Zeitschaltuhr" nicht zu verwenden, da dies zu schlechten Backergebnissen führen kann.
4. **Schnell „QUICK":** Kneten, gehen lassen und backen von Brot mit Natron oder Backpulver. Das so gebackene Brot ist meist kleiner und von fester Konsistenz.
5. **Süß „SWEET":** Kneten, gehen lassen und backen von süßem Brot. Zum Backen von knusprigem und süßem Brot.
6. **Extra schnell 1 „ULTRA FAST-1":** Kneten, gehen lassen und backen von ca. 700 g Brot in kürzester Zeit. Das so gebackene Brot ist meistens kleiner und gröber als das mit dem Programm **„Schnell"** hergestellte.

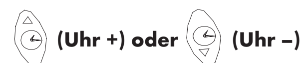
7. **Extra schnell 2 „ULTRA FAST-2":** wie unter „Extra schnell 1", jedoch für ca. 900 g Brot.
8. **Teig „DOUGH":** Kneten und gehen lassen, ohne Backen. Den Teig entnehmen und zu Brotlaiben, Pizza, Dampfnudeln etc. formen.
9. **Marmelade „JAM":** Einkochen von Marmeladen.
10. **Kuchen „CAKE":** Kneten, gehen lassen und backen mit Natron oder Backpulver.
11. **Weißbrot „SANDWICH":** Kneten, gehen lassen und backen von Weißbrot. Das so gebackene Brot ist locker und hat eine dünne Kruste.
12. **Backen „BAKE":** nur Backen, ohne Kneten und Aufgehen. Kann auch zur Verkürzung der Backzeit bei bestimmten Einstellungen gewählt werden.

FARBE „COLOR"

Mit dieser Taste lässt sich die Farbe der Kruste einstellen: **Hell, Mittel** oder **Dunkel.** Auswahl durch Drücken der Taste treffen.

BROTMENGE „LOAF SIZE"

Mit dieser Taste lässt sich die Brotmenge auswählen. Die Programmdauer kann je nach eingestellter Brotmenge variieren.



Wenn das Gerät nicht sofort starten soll, kann mit diesen Tasten eine Zeitschaltuhrfunktion eingestellt werden.

Geben Sie mittels der Tasten „ "oder „ "die gewünschte Fertigstellungszeit ein. Berücksichtigen Sie dabei die Backdauer des Programms. Nach Ablauf der über die Zeitschaltuhr festgelegten Zeit ist das Brot servierbereit. Zuerst müssen Programm und Bräunungsgrad ausgewählt werden. Mit den Tasten „ " oder „ " wird die Zeit der Zeitschaltuhr in 10-Minuten-Schritten verändert. Maximal einstellbar sind maximal 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr. Sie möchten das Brot morgens um 07:00 Uhr essen, das heißt in 10 ½ Stunden. Menü, Farbe, Brotmenge auswählen und dann mit den Tasten „ "oder „ "die Zeitschaltuhr auf 10:30 setzen. Dies wird auf dem **LCD** angezeigt. Zum Aktivieren des Zeitschaltuhrprogramms die Taste **„Starten/Stop"** drücken. Der Punkt auf der LCD-Anzeige blinkt, und die verbleibende Zeit wird fortwährend angezeigt. Das Brot ist um 07:00 Uhr fertig. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen wollen, startet die Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Hinweis: Zum Backen mit Zeitschaltuhr keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, Frischmilch, Früchte, Zwiebeln usw. verwenden.

WARMHALTEN

Das Brot kann automatisch für 60 Minuten nach dem Backen warmgehalten werden. Wenn Sie das Brot sofort entnehmen wollen, schalten Sie das Programm mit der Taste „Starten/Beenden" aus.

SPEICHER

Ist die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen, wird der Brotherstellungsprozess automatisch innerhalb von 15 Minuten fortgesetzt. Ein Drücken der Taste „Starten/Beenden" ist nicht erforderlich. Ist die Stromversorgung für mehr als 15 Minuten unterbrochen, gehen die gespeicherten Daten verloren, und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn der Herstellungsprozess zum Zeitpunkt der Stromunterbrechung sich noch in der Knetphase befand, reicht es, die Taste "Starten/Stop" zu drücken. Das Programm startet dann von vorne.

UMGEBUNGSTEMPERATUR

Das Gerät ist innerhalb großer Temperaturspannen einsetzbar. Es kann jedoch zu unterschiedlich großen Laiben kommen, wenn der Brotbackautomat in sehr warmen oder sehr kalten Räumen aufgestellt ist. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C.

Warnanzeigen:

1. Wenn nach dem Programmstart im Display **„H:HH"** erscheint (siehe Abb. 1), ist die Temperatur im Gerät noch zu hoch. Das Programm muss beendet werden. Den Deckel öffnen und das Gerät 10-20 min. abkühlen lassen.
2. Erscheint im Display nach Drücken der Taste **„Starten/Stop"** die Anzeige **„E:EE"** (siehe Abb. 2), ist der Temperatursensor nicht angeschlossen. Lassen Sie den Sensor durch autorisiertes Fachpersonal überprüfen.

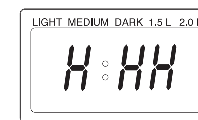


Abb. 1

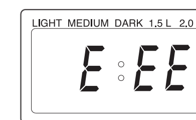


Abb. 2

ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen, ob alle Teile und Zubehör vorhanden und mängelfrei sind.
2. Alle Teile gemäß den Anweisungen unter **„Reinigung und Wartung"** reinigen.
3. Den Brotbackautomaten auf Backmodus stellen und für ca. 10 min. ohne Inhalt backen lassen. Nach dem Abkühlen erneut reinigen.
4. Alle Teile sorgfältig trocknen und einsetzen. Der Backautomat ist nun betriebsbereit.

BROT BACKEN

1. Brotwanne einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Knethaken in die Getriebewelle einsetzen. Kneter im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrasten. Es wird empfohlen, vorm Einsetzen der Kneter die Löcher mit hitzebeständiger Margarine zu füllen, damit der Teig nicht unter den Knetern kleben bleibt und die Kneter sich leicht vom Brot entfernen lassen.
2. Die Zutaten in die Brotwanne geben. Die Reihenfolge der Zutatenzugabe richtet sich nach dem Rezept.
   Normalerweise werden Wasser oder sonstige Flüssigkeiten als Erstes eingefüllt, danach Zucker, Salz, Mehl. Hefe oder Backpulver stets als Letztes hinzugeben. Bei schweren Teigmischungen, z. B. mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil, empfehlen wir die Reihenfolge der Zutatenzugabe umzukehren. Zuerst Trockenhefe und Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit zufügen. Dies gewährleistet ein besseres Knetergebnis.
3. Mit dem Finger eine Vertiefung im Mehl formen. Hefe in die Vertiefung geben. Die Hefe darf nicht mit •üssigen Zutaten oder Salz in Berührung kommen.
4. Den Deckel vorsichtig schließen und den Stecker einstecken.
5. Mit der Menü-Taste das gewünschte Programm wählen.
6. Mit der Taste „Farbe" den gewünschten Bräunungsgrad wählen.
7. Mit der Taste „Brotmenge" die gewünschte Größe wählen (700 g oder 900 g).
8. Über die Tasten „ "oder „ " die Zeitschaltfunktion einstellen. Bei sofortigem Programmstart diesen Punkt überspringen.
9. Mit der Taste „Starten/Beenden" das Programm starten.
10. Während die Programme **Normal, Knusprig, Vollkorn, Süß, Weißbrot** laufen, ertönt ein langer Piepton. Hiermit wird angezeigt, dass die Zugabe von weiteren Zutaten erforderlich ist. Deckel öffnen und Zutat(en) hinzugeben. Während des Backvorgangs kann aus den Lüftungsschlitzen im Deckel Dampf entweichen. Dies ist ein normaler Vorgang.
11. Nach Beendigung des Backvorgangs ertönt 10-mal ein Piepton. Durch Drücken der Taste **„Starten/Beenden"** für ca. 3-5 Sekunden wird der Vorgang abgebrochen, und das Brot kann herausgenommen werden. Deckel öffnen und mit Topfhandschuhen den Griff der Brotwanne festhalten. Die Wanne gegen den Uhrzeigersinn drehen und vorsichtig nach oben und aus dem Gerät heben.
12. Mit einem antihaftbeschichteten Heber die Ränder des Brots vorsichtig von der Wanne lösen. ***Achtung: Wanne und Brot können sehr heiß sein. Stets vorsichtig und mit Topfhandschuhen arbeiten.***
13. Brotwanne mit der Öffnung nach unten auf eine saubere Arbeits•äche stellen und vorsichtig rütteln, bis das Brot sich löst.
14. Die Wanne entfernen und das Brot ca. 20 Minuten vor dem Schneiden auskühlen lassen.
15. Wird die **„Starten/Beenden"**-Taste nicht gedrückt (z. B. weil Sie nicht im Raum sind), wird das Brot automatisch 60 Minuten lang warmgehalten.
16. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
   Hinweis: Bevor das Brot geschnitten wird, mit dem Haken die Knethaken entfernen, die sich noch unter dem Brot befinden. Die Knethaken niemals per Hand entfernen, da das Brot heiß ist.

SONDERFUNKTIONEN

1. Schnellprogramm
Mit Backpulver oder Back-Natron, die mit Feuchtigkeit und Hitze zum Gehen gebracht werden, lassen sich schnell Brote backen. Für dieses Programm wird empfohlen, alle •üssigen Zutaten in die Brotwanne einzufüllen und darauf die trockenen Zutaten zu geben. Zu Beginn der Rührphase können sich beim Schnellprogramm Teig und trockene Zutaten in den Ecken der Wanne absetzen. Um Mehlklumpen zu vermeiden ist es ggf. erforderlich, den Rührvorgang zu unterstützen. Dies sollte mit einem Gummispatel geschehen.

2. Extra-Schnellprogramm
Mit dem Extra-Schnellprogramm lassen sich Brote innerhalb einer Stunde backen. Die beiden Einstellungen backen ein etwas festeres Brot in 58 Minuten. Mit Extra-Schnell-1 lassen sich Mengen von 700 g, mit Extra-Schnell-2 Mengen von 900 g backen. Bei der Zugabe von Wasser unbedingt darauf achten, dass das Wasser zwischen

48-50 °C warm ist. Hierfür ist ein Kochthermometer erforderlich. Die exakte Wassertemperatur ist sehr wichtig für den Backvorgang. Bei zu niedriger Wassertemperatur geht das Brot nicht genügend auf. Zu hohe Temperaturen sorgen für das Absterben der Hefe, noch bevor der Quellvorgang beginnt.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.

1. Brotwanne: innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben. Keine scharfen und kratzenden Mittel verwenden, weil die Antihaftbeschichtung beschädigt werden könnte. Bevor die Wanne eingesetzt wird, muss diese sorgfältig abgetrocknet werden.
2. Knethaken: Sollte sich die Stange des Knethakens schwer aus der Welle lösen lassen, den Behälter mit warmem Wasser füllen und ca. 30 Minuten einweichen lassen. Danach können die Knethaken leicht entfernt und gereinigt werden. Die Haken sorgfältig mit einem feuchten Baumwolltuch abwischen. Beachten Sie, dass Brotwanne und Knethaken spülmaschinengeeignet sind.
3. Deckel und Fenster: Deckel innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
4. Gehäuse: Gehäuse von außen vorsichtig mit einem feuchten Lappen reinigen. Zum Reinigen keine Schmirgelmittel verwenden, da hierdurch der Ober•ächenglanz beschädigt wird. **Zum Reinigen das Gehäuse niemals in Wasser tauchen.**
5. Vor der Lagerung des Geräts sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Löffel und Knethaken in die Schublade legen und den Deckel schließen.

HINZUFÜGEN VON ZUTATEN ZUM BROT BACKEN

1. Extra feines Mehl/Brotmehl
   Brotmehl enthält einen hohen Glutenanteil und ist somit aufgrund des Proteinanteils besonders backstark. Der Teig wird elastisch und fällt nach dem Gehen nicht zusammen. Durch den im Vergleich zu herkömmlichem Mehl höheren Glutenanteil eignet sich dieses Mehl für große Brotlaibe, die weniger krümeln. Brotmehl ist Hauptzutat beim Brot backen.
2. Universalmehl
   Universalmehl wird aus ausgesuchtem Weich- und Hardweizen hergestellt und eignet sich zum Schnellbacken und für Kuchen.
3. Vollkornmehl
   Vollkornmehl ist gemahlenes Vollkorn und enthält Schalen und Gluten des Korns. Vollkornmehl ist schwerer und gehaltvoller als herkömmliches Mehl. Brot aus Vollkornmehl ist für gewöhnlich klein. Deshalb werden bei den meisten Rezepten Vollkornmehl und Brotmehl gemischt, um beste Ergebnisse zu erzielen.
4. Buchweizenmehl
   Buchweizenmehl ist ähnlich ballaststoffreich wie Vollkornmehl. Um nach dem Gehen ein großes Volumen zu erreichen, muss dieses Mehl mit einem hohen Anteil Brotmehl vermischt werden.
5. Kuchenmehl
   Kuchenmehl besteht aus feingemahlenem Weichweizen oder proteinarmem Weizen und wird insbesondere bei der Herstellung von Kuchen verwendet. Die verschiedenen Mehle scheinen zwar ähnlich zu sein, die Quellfähigkeit mit Hefe oder die Aufnahmefähigkeit variieren jedoch je nach Anbaugebiet, Mahlverfahren und Lagerfähigkeit. Probieren Sie daher Mehlprodukte verschiedener Marken, um dann das für Ihren Geschmack passende Mehl zu •nden.
6. Stärkemehl und Hafermehl
   Stärkemehl und Hafermehl bestehen aus gemahlenem Mais bzw. Hafer. Sie werden als Zusatz bei groben Brotsorten verwendet, um Geschmack und Konsistenz zu verbessern.
7. Zucker
   Zucker ist eine wichtige Zutat zum Süßen und verleiht dem Brot Farbe. Er bildet die Nährgrundlage für Hefe. Hauptsächlich wird weißer Zucker verwendet. Für bestimmte Rezepte können auch brauner Zucker, Puderzucker und Zuckerwatte verwendet werden.
8. Hefe
   Hefe produziert Gärhilfsstoffe. Bei diesem Gärvorgang entsteht Kohlendioxid, das das Brot aufgehen lässt und ihm eine lockere Struktur verleiht. Zum schnellen Aufgehen des Hefeteigs wird ein Nährboden aus Zucker und Mehl benötigt.
   1 TL Trockenhefe = ¾ TL Instanthefe
   2 TL Trockenhefe = 1,5 TL Instanthefe
   5 TL Trockenhefe = 3 ¾ TL Instanthefe
   Hefe ist kühl zu lagern, da sie bei zu hohen Temperaturen abstirbt. Vor dem Gebrauch Haltbarkeitsdatum prüfen. Reste nach dem Gebrauch wieder in den Kühlschrank legen. Wenn das Brot nicht aufgeht, liegt es meistens an abgelaufenen oder abgestorbenen Hefekulturen.
   Mit dem unten aufgeführten Test können Sie überprüfen, ob die Hefe frisch oder bereits abgestorben ist.
   (1) ½ Tasse warmes Wasser (45-60°C) in einen Messbecher gießen.

(2) 1 TL weißen Zucker hinzugeben und umrühren. Dann 2 TL Hefe über das Wasser streuen.
(3) Den Messbecher für ca. 10 min. an einen warmen Ort stellen. Das Wasser nicht umrühren.
(4) Die Masse wirft Blasen bis zum Messstrich „1 Tasse". Wenn nicht, ist die Hefe abgestorben.

9. Salz
Salz verleiht dem Brot Geschmack und der Kruste Farbe. Salz kann jedoch auch das Aufgehen der Hefe beeinträchtigen. Deshalb niemals zu viel Salz für den Teig verwenden. Wer kein Salz mag, kann es auch weglassen. Ungesalzenes Brot geht besser auf.

10. Eier
Eier verleihen dem Brot eine bessere Konsistenz, mehr Nährwert und Volumen sowie den typischen Eigeschmack. Eier werden ohne Schale und gleichmäßig verrührt verwendet.

11. Fett, Butter, P •anzenöle
Durch Fett wird Brot weicher und länger haltbar. Butter aus dem Kühlschrank zur Weiterverarbeitung erwärmen oder in kleine Stück zerkleinern, damit sie sich glattrühren lässt.

12. Backpulver
Backpulver wird vorwiegend beim Extra-Schnellbrotbacken und für Kuchen verwendet. Backpulver benötigt keine Aufquellzeit und produziert keine Gase, die Blasen bilden oder die Konsistenz lockern, sondern arbeitet nach chemischen Prinzipien.

13. Natron
Natron funktioniert wie Backpulver und kann auch in Verbindung mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und sonstige Flüssigkeiten
Wasser ist eine wesentliche Zutat beim Brot backen. Besonders geeignet ist Wasser mit einer Temperatur zwischen 20-25 °C. Beim Extra-Schnellbrotbacken ist jedoch eine Temperatur zwischen 45-50 °C erforderlich, um das Aufgehen zu beschleunigen. Wasser kann durch Frischmilch oder einer Wassermischung mit 2%igem-Milchpulveranteil ersetzt werden. Hierdurch werden Geschmack und Farbe der Kruste beein •usst. In einigen Rezepten •nden sich Varianten mit Säften (z. B. Apfel-, Orangen-, Zitronensaft usw.), was den Geschmack verbessert.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Beim Brot backen hängt das Gelingen oftmals von der Verwendung genauer Zutatenmengen ab.
Wir empfehlen daher, zum Abmessen den Messbecher und Messlöffel zu verwenden.

1. Abmessen von •üssigen Zutaten
Wasser, Frischmilch oder gelöstes Milchpulver können mit dem Messbecher abgemessen werden. Den Füllstand bei waagerecht stehendem Messbecher von der Seite ablesen.
Zutaten immer einzeln abmessen und den Messbecher anschließend gut säubern.
2. Abmessen von Trockenpulver
Trockenpulver bei Umgebungsbedingungen lose und nicht gepresst aufbewahren. Zum genauen Abmessen die Ober •äche in der Tasse vorsichtig glatt streichen.
3. Reihenfolge der Zugabe von Zutaten
Halten Sie sich bei der Zugabe von Zutaten genau an die vorgegebene Reihenfolge. Generell gilt folgende Reihenfolge: •üssige Zutaten, Eier, Salz, Milchpulver usw. Bei Zugabe der Zutaten kann das Mehl vollständig benässt sein. Hefe nur auf trockenes Mehl geben. Hefe niemals mit Salz in Berührung kommen lassen. Nachdem das Mehl einige Zeit durchgeknetet wurde, erinnert ein Piepton an die Zugabe von aromatischen Zutaten (z. B. Früchte). Durch langes Mischen kann der Geschmack von aromatischen Zutaten bei zu früher Zugabe vermindert werden. Beim Backen mit Zeitschaltuhr mit langer Verzögerungszeit niemals leicht verderbliche Zutaten wie Eier oder Früchte verwenden.

TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Problem	Beschreibung	Lösung
1	Beim Backen dringt Rauch aus dem Lüftungsschlitz	Einige Zutaten haben sich auf dem Heizelement abgesetzt; bei der ersten Inbetriebnahme: Restöl auf dem Heizelement.	Brotbackautomat von der Stromversorgung trennen und das Heizelement reinigen. Achtung, Verbrennungsgefahr! Bei der ersten Inbetriebnahme: Betrieb ohne Zutaten, anschließend Deckel öffnen.
2	Die untere Brotkruste ist zu dick	Beim Warmhalten und Belassen des Brots über längere Zeit im Brotbackautomaten	Brot zeitnah ohne Warmhalten entnehmen.
3	Brot lässt sich nur schwer entnehmen	Die Knethaken haften fest an der Welle der Brotwanne.	Nach Entnahme des Brots heißes Wasser in die Brotwanne füllen und die Kneter 10 min. darin weichen lassen. Danach herausnehmen und reinigen.
4	Zutaten nicht gut vermischt und schlecht gebacken	1. Das gewählte Programm ist ungeeignet. 2. Nach Betrieb Deckel mehrmals geöffnet, Brot ist trocken und ohne braune Kruste. 3. Der Knetwiderstand ist zu hoch, sodass die Knethaken sich kaum bewegen und den Teig nicht ordentlich vermengen können.	1. Geeignetes Programm wählen. 2. Deckel nach dem letzten Aufgehen nicht mehr öffnen. 3. Knethakenöffnung prüfen, Brotwanne entfernen und ohne Befüllung in Betrieb nehmen. Bei Fehlfunktion autorisierten Dienstleister verständigen.
5	Nach Betätigung der **„Starten/Beenden"**-Taste erscheint „H:HH" im Display	Die Temperatur im Brotbackautomaten ist für die Brotherstellung zu hoch.	**„Starten/Beenden"**-Taste drücken und den Brotbackautomaten von der Stromversorgung trennen, Brotwanne entfernen und den Deckel so lange geöffnet halten, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.
6	Trotz Motorgräuschen wird der Teig nicht gerührt	Brotwanne ist falsch eingesetzt oder Teigmasse ist zu groß.	Überprüfen, ob die Brotwanne richtig eingesetzt ist und der Teig gemäß den Rezeptvorgaben unter Einhaltung der Mengenangaben zubereitet wurde.
7	Das Brot ist zu groß und quillt über	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser bzw. zu hohe Raumtemperatur.	Mögliche Ursachen überprüfen und Menge ggf. anpassen.
8	Brot ist zu klein oder geht nicht auf	Hefe vergessen, zu wenig Hefe, inaktive Hefe oder zu heißes Wasser verwendet, Hefe hatte Kontakt zu Salz, zu niedrige Raumtemperatur.	Menge und Wirkleistung der Hefe überprüfen, Raumtemperatur entsprechend erhöhen.
9	Teig ist zu groß und quillt über die Brotwanne	Zu viel Flüssigkeit, sodass der Teig weich wird, und zu viel Hefe.	Weniger Flüssigkeit verwenden, Teig eine festere Konsistenz verleihen.
10	Beim Backen fällt der Brotteig in der Mitte ein	1. Das verwendete Mehl besitzt nicht genügend Bindekraft, wodurch der Teig nicht aufgeht. 2. Hefe ist zu schnell gegangen oder Temperatur der Hefe zu hoch. 3. Durch zuviel Wasser wird der Teig weich und nass.	1. Brotmehl oder Mehl mit mehr Bindekraft verwenden. 2. Hefe bei Raumtemperatur verwenden. 3. Je nach Aufnahmefähigkeit des Mehls von Flüssigkeit die Wassermenge im Rezept anpassen.
11	Hohes Brotgewicht mit dichter Konsistenz	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser. 2. Zu viele Früchte oder zu viel Vollkornmehl.	Weniger Mehl oder mehr Wasser verwenden. Weniger der entsprechenden Zutat verwenden und mehr Hefe hinzufügen.
12	Der mittlere Teil ist nach dem Anschneiden hohl	1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz. 2. Wassertemperatur zu hoch.	1. Wasser- und Hefezugabe angemessen reduzieren und Salzzugabe überprüfen. 2. Wassertemperatur prüfen.
13	An Brotober •äche haftet trockenes Mehl	1. Stark klebende Zutaten wie Butter, Bananen usw. 2. Aufgrund von zu wenig Wasserzugabe keine ordentliche Vermischung.	1. Keine stark klebenden Zutaten verwenden. 2. Wassermenge und mechanischen Aufbau des Brotbackautomaten überprüfen.
14	Kruste zu dick und dunkel beim Backen von Kuchen und Teigen mit viel Zucker	Verschiedene Rezepte und Zutaten wirken sich unterschiedlich auf das Garverhalten aus, die Farbe kann aufgrund von großen Zuckerzugaben sehr dunkel werden.	Bei Rezepten mit viel Zucker die **„Starten/Beenden"**-Taste 5-10 min vor Ablauf der angegebenen Backdauer drücken, wenn die Farbe bereits sehr dunkel ist. Brot oder Kuchen vor dem Herausnehmen bei geschlossenem Deckel noch ca. 20 min. in der Brotwanne ruhen lassen.

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN BROTBACK-AUTOMATEN

1 Tasse = 250 ml　1 EL = 3 TL
1 EL = 15 ml　1 TL = 5 ml
1 Paket Trockenhefe = 8 g

1. Weißbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	300 ml
Salz	1,5 TL	2 TL
Zucker	2 EL	2,5 EL
Hartweizengrieß	120 g	150 g
Extra feines Mehl/Brotmehl	270 g	350 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ¼ TL
Öl	2 TL	2 ½ EL

Programm: „Knusprig“

2. Nuss- und Rosinenbrot

Tipp: Nüsse und Rosinen nach dem Piepton hinzugeben. Während der zweiten Knetphase.

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Margarine oder Butter	2 TL	2 ½ TL
Salz	1 ½	2 TL
Zucker	2 EL	2 ½ EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 ⅕ TL	1 ½ TL
Rosinen	50 g	75 g
zerhackte Walnüsse	30 g	40 g

Programm: „Normal“

3. Schrotweißbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Milch	280 ml	330 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 TL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL
grobkörniges Brotmehl	380 g	510 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL

Programm: „Normal“

4. Vollkornbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	320 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	1 TL	1 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	200 g	260 g
Weizenvollkornmehl	200 g	260 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Vollkorn“

5. Weißbrot klassisch

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	330 ml
Margarine oder Butter	1 EL	1 ½ EL
Salz	1 TL	1 ¾ TL
Trockenmilch	1 ½ EL	2 EL
Zucker	1 ½ EL	2 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programm: „Normal“

6. Italienisches Weißbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	220 ml	280 ml
Margarine oder Butter	2 ½ EL	3 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 ½ EL	3 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	300 g	400 g
Maisgrieß	80 g	100 g
Trockenhefe	1 ½ TL	2 ¼ TL

Programm: „Weißbrot“

7. Süßes Brot

Brotmenge	700 g	900 g
Frischmilch	210 ml	230 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 EL
Eier	1	2
Salz	1 TL	1 TL
Honig	1 ½ EL	2 TL
Zucker	3 EL	4 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Süß“

8. Kartoffelbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser oder Milch	170 ml	230 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 EL
Eier	1	1
zerquetschte Salzkartoffeln	120 g	150 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	2 EL	3 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	460 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Normal“

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN BROTBACKAUTOMATEN
D

9. Schrotbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Schrotmehl	2 ½ EL	3 EL
Wasser	240 ml	310 ml
Salz	1 TL	1 TL
Öl	1 ½ EL	2 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	500 g
Zucker	¾ EL	1 EL
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programm: „Knusprig“

10. Irisches Natronbrot

Buttermilch	220 ml
Eier	2
Öl	2 TL
Universalmehl	500 g
Zucker	½ Tasse
Backnatron	1 EL
Salz	½ TL
Rosinen	1 Tasse

Programm: „Schnell“

11. Reisbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser zum Reis kochen	230 ml	300 ml
Extra feines Mehl/Brotmehl	400 g	520 g
Rundkornreis (Trockengewicht)	35 g	35 g
Zucker	3 TL	4 TL
Trockenhefe	0,9 TL	1 TL
Öl	1 EL	1 ½ EL

Programm: „Normal“

12. Karottenbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	310 ml
Butter	1 ½ EL	2 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	450 g	520 g
feingewürfelte Karotten	56 g	70 g
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	2 ½ EL
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Normal“

13. Pesto-Brot (extra schnell)

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser (48°C)	270 ml	340 ml
Fertigpesto	3 EL	½ Tasse
Trockenmilch	1 ⅓ EL	2 EL
Zucker	1 ⅓ EL	2 EL
Salz	½ TL	⅔ TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	3 TL	4 TL

Programm: „Extra schnell“

14. Walnussbrot mit Preiselbeeren

Brotmenge	700 g	900 g
Milch	120 ml	160 ml
Eier	2	2
Butterschmalz	4 EL	5 EL
Zucker	4 EL	5 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zitronenschale	¾ TL	1 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	500 g
zerkleinerte Walnüsse	40 g	60 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Süß“

15. Weizenbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	150 ml	220 ml
Zucker	2 ½	3 EL
Salz	1 TL	1 TL
Butter oder Margarine	1 ½ EL	2 EL
Honig	1 EL	1 ½ EL
Eier	2	2
Weizenvollkornmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	2 ½ TL	4 TL

Programm: „Vollkorn“

16. Maisbrot

Milch	120 ml
Eier	3
Margarine oder Butter	⅓ Tasse
Zucker	¼ Tasse
Salz	1 TL
Universalmehl	350 g
Maismehl	140 g
Backpulver	5 TL

Programm: „Schnell“

17. Baguette

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	230 ml	300 ml
Salz	1 TL	1 ⅓ TL
Zucker	¾ EL	1 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	390 g	500 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL
Öl	1 EL	2 TL

Programm: „Knusprig“

18. Saftiges Stutenbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	120 ml	190 ml
Eier	2	3
Öl	2 TL	3 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	400 g	520 g
Rosinen	50 g	75 g
Trockenhefe	1 TL	1 ½ TL

Programm: „Süß“

19. Rosinen-Nussbrot mit Zimt

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	220 ml	270 ml
Öl	2 TL	3 TL
Zimt	¾ TL	1 TL
brauner Zucker	1 EL	1 ⅓ EL
Rosinen	60 g	80 g
Nüsse	60 g	80 g
Salz	1 ½ TL	2 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	350 g	460 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Süß“

20. Sonntagsbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	100 ml	120 ml
Milch	140 ml	180 ml
Öl	2 TL	3 TL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zucker	4 EL	5 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	500 g
zerkleinerte Walnüsse	60 g	80 g
Trockenhefe	1 ½ TL	3 ¼ TL

Programm: „Süß“

21. Weißbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	220 ml	300 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1 ½ EL
Brotmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programm: „Weißbrot“

MARMELADE

Die Herstellung von Marmeladen im Brotbackautomat ist kinderleicht. Auch wenn Sie noch nie Marmelade eingekocht haben, sollten Sie es unbedingt ausprobieren. Sie werden überrascht sein, welch schmackhafte Marmeladen Sie so herstellen können.

Anleitung:
- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Birnen, Pfirsiche und andere Früchte mit harter Schale schälen.
- Halten Sie sich exakt an die im Rezept vorgegebenen Mengen, da diese auf das Marmeladen-Programm abgestimmt sind. Die Masse könnte sonst zu schnell kochen und überlaufen.
- Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden und Gelierzucker (2:1) in den vorgegebenen Mengen hinzugeben.
- Keinen normalen Zucker oder Gelierzucker vom Typ 1:1 verwenden, da die Marmelade sonst nicht ausreichend eindickt.
- Früchte mit dem Zucker mischen und das vollautomatische Programm einschalten.
- Nach 1 h und 20 min ertönt ein akustisches Signal. Die Marmelade kann nun in Gläser abgefüllt werden. Gläser fest verschließen.

Beerenmarmelade

angetaute Tiefkühlbeeren	950 g
Gelierzucker (2:1)	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Alle Zutaten in den Behälter füllen.
- Programm „Marmelade“ wählen und starten.
- Zucker vom Rand des Behälters mit einem Spachtel entfernen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät entfernen.

Orangenmarmelade

geschälte und feingeschnittene Orangen	900 g
geschälte und feingeschnittene Zitronen	100 g
Gelierzucker (2:1)	500 g

- Orangen und Zitronen schälen und in Stücke schneiden.
- Zucker hinzufügen und alle Zutaten in den Behälter füllen.

Erdbeermarmelade

Frische Erdbeeren waschen und putzen.	
Entweder in Stücke schneiden oder pürieren	900 g
Gelierzucker (2:1)	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Alle Zutaten im Behälter mit einem Plastikspachtel verrühren.
- Programm „Marmelade“ wählen und starten.
- Zucker vom Rand des Behälters mit einem Spachtel entfernen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät entfernen.
- Marmelade in Gläser abfüllen und diese fest verschließen.

ENTSORGUNGSHINWEISE



- Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Altgeräte bei den öffentlichen Sammelstellen der Gemeinden oder über die Sperrmüllsammlung entsorgt werden müssen. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.
- Die Umwelt wird es Ihnen danken!

SERVICEADRESSE

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evt. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen. Bitte bewahren Sie für evt. Reklamationen den Kaufbeleg sorgfältig auf.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14 €/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

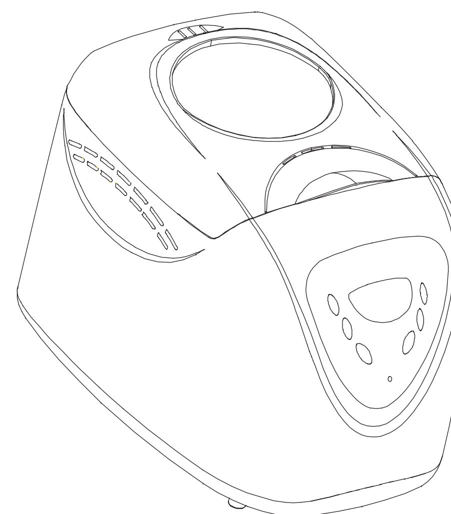
Wichtiger Hinweis:
Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Die Kosten und die Gefahr des Verlustes für eine unaufgeforderte Zusendung gehen zu Lasten des Absenders. Wir behalten uns vor, die Annahme unaufgeforderter Zusendungen zu verweigern oder entsprechende Waren an den Absender unfrei zurückzusenden.

ART. NR. 10000008

Hergestellt von:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
für:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
D-77656 Offenburg



BREAD MAKER



Model: XBM1538

Basic safety instructions should be followed when using electrical appliances. In order to avoid the risk of burning, electric shocks, •res and/or personal injury, please read this instruction manual carefully before using the appliance and ensure that you follow the instructions during use.
Carefully retain this instruction manual for further use.
Should this appliance be transferred to a third party, please ensure that this instruction manual is also transferred.

CONTENTS / IMPORTANT SAFETY ADVICE

IMPORTANT SAFETY ADVICE

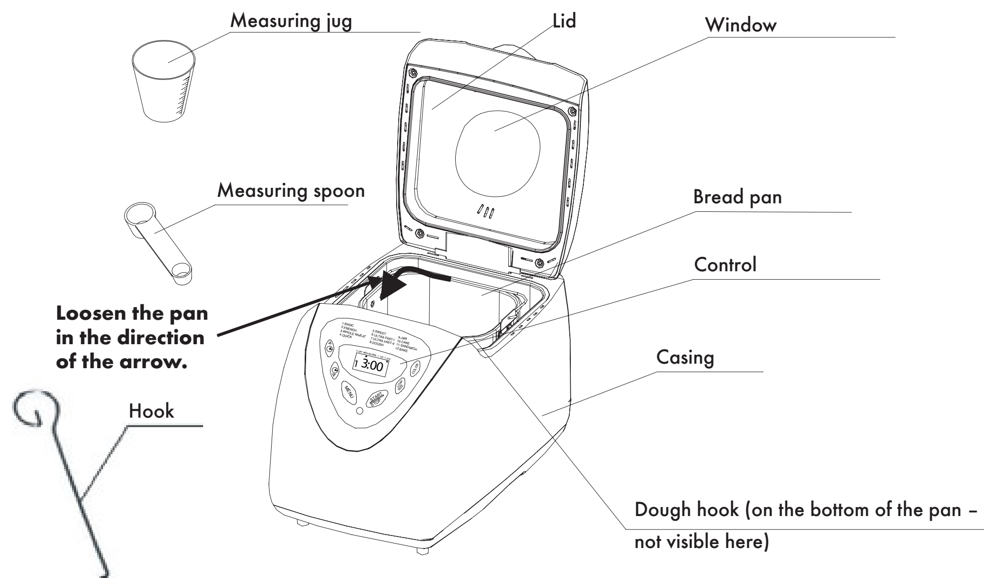
- Only connect the appliance to an approved, correctly installed plug socket. Do not use any multi-plug adaptors or extension leads.
- The voltage annotated on the appliance label must correspond to your mains supply voltage.
- When laying the electricity cable, ensure that it cannot be tripped over whilst using the appliance.
- Keep the electricity cable away from hot surfaces, open •ames and sharp edges.
- Never touch the electricity cable or plug with damp or wet hands.
- Never immerse the appliance, the mains cable or the electricity plug in water or other liquids. There is a danger of electric shock!
- When unplugging the mains connection, always unplug it using the plug, never the cable.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unsupervised during use.
- The lid and exterior surfaces may become very hot when the bread maker is in use. Only touch the handles and switches. Use oven gloves as necessary.
- Use oven gloves when removing hot food. In order to avoid burns from escaping steam, please always open the lid to one side and keep hands and face clear.
- Before cleaning, un-plug the mains connection and allow the appliance to completely cool down.
- Children do not recognise the dangers that can be created by contact associated with electric appliances. Keep children away from the appliance. Take special care whilst using the appliance if children are in the vicinity.
- Do not use the appliance if it shows signs of damage, if it is dropped or does not function correctly.
- Do not use water to smother burning food or appliance parts. Put out the •re with a damp cloth. **Unplug the mains connection immediately!**
- Regularly check the appliance, the electricity cable and the plug for visible signs of damage. Under no circumstances should you use the appliance if you have established that it is damaged.

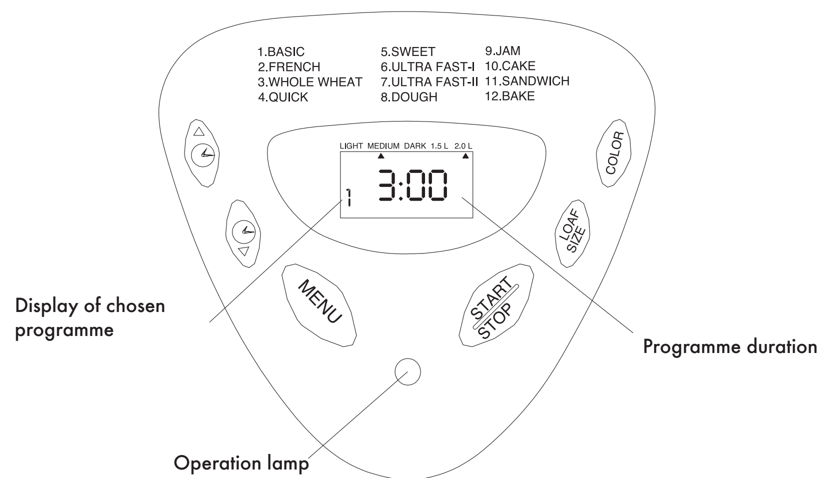
UTILISATION

Do not attempt to repair the appliance yourself.

- Repairs should only be carried out by quali•ed technicians.
- Only use the appliance on heat-resistant surfaces. Do not place the appliance near to heat sources or open •res. Never place it in a hot oven.
- Never cover the bread maker with a towel or any other object. Heat and steam must be able to escape freely. A •re risk exists if the appliance comes into contact with •ammable materials.
- The bread maker should only be used for the stipulated functions. Please be aware that claims for possible damages cannot be honoured by us in the event of false use or misappropriation.
- Never use force when operating the bread maker. If parts of the appliance cannot be operated without the use of force, a technician should be consulted.
- Never touch moving or rotating appliance parts during the baking process.
- Never switch the appliance on if the bread pan is not correctly inserted and if it is not •lled with ingredients.
- To protect against burning and short-circuits, never insert tinfoil or other materials into the bread maker.
- Never hit the bread pan from above or from the side in order to remove it. Damage can be caused by doing this.
- The appliance is only for use in private households and is not suitable for commercial utilisation.

UTILISATION





ELECTRICITY CONNECTION

Once the bread maker is plugged in, a beeping tone sounds. After a short time "03:00" appears on the display. The colon between the "3" and the "00" does not •ash constantly. The arrow displays 900 g and **MEDIUM** This is the standard setting.

STARTEN/FINISH

How is a chosen programme started? To start the programme, press the **"Start/Stop"** key once. A small beep sounds and the colon on the display starts to •ash.
The operating lamp lights up and the programme begins. After the programme has started, all buttons except for **"Start/Stop"** are deactivated.
To end the programme, press the **"Start/Stop"** button for approx. 3 seconds, until a beep con•rms the end of the programme. This prevents the unintentional ending of the programme.

MENU

The different programmes are set using the menu. A programme change takes place by pressing the "Menu" key (accompanied by a short beep). If the key is pressed 12 times consecutively, the 12 different menus appear on the LCD-display. Simply choose the desired programme. Please •nd below a short explanation of the 12 afore-mentioned programmes:

1. **Normal "BASIC":** Kneading, proving and baking normal bread. Ingredients can be added according to taste.
2. **Crispy "FRENCH":** Kneading, proving and baking with longer rising time. The bread obtains a crispy crust and a light consistency.
3. **"WHOLE WHEAT":** Kneading, proving and baking wholemeal bread. Here the pre-heating time is longer, this allows the grain to expand in water and rise. It is recommended not to use the "Timer" function with this programme, since this can lead to bad baking results.
4. **"QUICK"** Kneading, proving and baking for bread with bicarbonate of soda or baking powder. Bread baked in this way is mainly smaller and of a •rmer consistency.
5. **"SWEET"** Kneading, proving and baking sweet bread. To bake crispy, sweet bread.
6. **"ULTRA FAST-1":** Kneading, proving and baking bread of approx. 700 g in a shorter time. Bread baked in this way is usually smaller and chunkier than that produced with the **"QUICK"** programme.
7. **"ULTRA FAST-2":** The same as "ULTRA FAST-1" but for bread of approx. 900 g.
8. **"DOUGH":** Kneading and proving without baking. Remove the dough and shape it into loaves of bread, pizza, dumplings, etc.
9. **"JAM":** Boiling down jams.
10. **"CAKE"** Kneading, proving and baking with bicarbonate of soda or baking powder.
11. **"SANDWICH":** Kneading, proving and baking white bread. Bread baked in this way is •uffy and has a thin crust.
12. **"BAKE":** Only baking, without kneading and proving. Can also be chosen to reduce the baking time with certain settings.

"COLOR"

This button allows you to set the colour of the crust: **Light, medium** or **dark**. Make your choice by pressing the button.

"LOAF SIZE"

This button allows you to choose the size of the loaf. The duration of the programme can vary according to the size of the loaf programmed.



If you do not want the appliance to start immediately, a timer function can be programmed with these buttons.
Input the desired completion time using the " " "and " " keys. Ensure that you account for the programme's baking time. The bread is ready to serve once the time, which has been set using the timer, has •nished. The programme and the degree of browning must •rst be chosen. The timer time is changed in 10 minute-intervals with the " " or " " buttons. The maximum adjustable time is 13 hours.

Example: It is 8:30pm. You would like to eat the bread at 07:00am, that means in 101⁄2 hours. Choose the menu, colour, loaf size and then set the timer onto 10:30 using the " "or „ "buttons. This is displayed on the LCD. To activate the timer programme, press the **"Start/Stop"** key. The point on the **LCD** display •ashes and the remaining time is displayed continuously. The bread is ready at 07:00am. If you do not want to remove the bread immediately, the keeping warm time starts in 1 hour.

Advice: Do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruit, onions, etc., when baking using the timer.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you want to remove the bread immediately, switch the programme off with the "Start/Stop" button.

MEMORY

If the power supply is interrupted during the bread making, the baking process is automatically continued within 15 minutes. It is not necessary to press the "Start/Finish" button. If the power supply is interrupted for more than 15 minutes, the saved data is lost and the bread maker must be started once again. If the baking process is still on the kneading phase at the time of the power cut, you only need to press the "Start/Finish" button. The programme then starts from the beginning.

ENVIRONMENTAL TEMPERATURE

The appliance has a wide range of programmable temperatures. Placing the bread maker in very hot or very cold rooms can, however, result in different loaf sizes. We recommend a room temperature of between 15°C and 34°C.

Warning signals:

1. If **"H:HH"** (see Figure 1) appears on the display after the programme has started, the temperature inside the appliance is still too hot. The programme must be ended. Open the lid and allow the appliance to cool down for 10-20 mins.
2. If **"E:EE"** (see Figure 2) appears in the display after pressing the **"Start/Stop"** button, the temperature sensor is not connected. Ensure that the sensor is checked by an authorised technician.

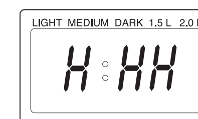


Fig. 1

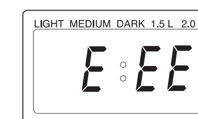


Fig. 2

FIRST USE

1. Check that all parts and accessories are present and damage-free.
2. Clean all parts according to the **"Cleaning and Maintenance"** instructions.
3. Set the bread maker onto baking mode and allow it to bake for approx. 10 mins without any contents. Clean it again once it has cooled down.
4. Carefully dry and insert all parts. The baking machine is now ready for use.

BAKING BREAD

1. Insert the bread pan and turn it clockwise, until it locks into place. Insert the dough hook into the gear shaft. Turn the kneader clockwise, until it locks into place. It is recommended that you fill the holes with heat-resistant margarine before inserting the kneader; this prevents the dough from becoming stuck under the kneader and allows it to be removed easily from the bread.
2. Put the ingredients in the bread pan. Add the ingredients in the order stated in the recipe.
   Water or other liquids are usually inserted first, then sugar, salt and flour. Always add yeast or baking powder last. For firm dough mixes, e.g. with high rye or wholemeal content, we recommend that you reverse the order of the ingredients. First add dry yeast and flour and add the liquids at the end. This guarantees a better dough mixture.
3. Make a hollow in the flour with your finger. Place the yeast in the hollow. The yeast should not come into contact with liquid ingredients or salt.
4. Close the lid carefully and plug in the appliance.
5. Choose the desired programme with the menu button.
6. Choose the desired degree of browning with the “colour” button.
7. Choose the desired size (700 g or 900 g) with the “loaf size” button.
8. Set the time control function with the “ ” or “ ” buttons. Miss out this point for an immediate programme start.
9. Start the programme with the “Start/Finish” button.
10. During the processing of the **Normal, Crispy, Whole Wheat, Sweet** and **White Bread** programmes, a long beep sounds. This alerts you, that it is necessary to add more ingredients. Open the lid and add the ingredients. During the baking process, steam can escape through the ventilation slits in the lid. This is a normal process.
11. A beep sounds 10 times at the end of the baking process. The process is interrupted by pressing the **“Start/Finish”** button for approx. 3-5 seconds and the bread can be taken out. Open the lid and use oven gloves to grip the handle of the bread pan. Turn the pan anti-clockwise and lift it carefully up and out of the appliance.
12. Carefully loosen the edges of the bread from the pan with a non-stick spatula. ***Warning: The pan and bread can be very hot. Always take care and use oven gloves.***
13. Place the bread pan onto a clean work surface with the opening facing downwards, then carefully shake the pan until the bread loosens.
14. Remove the pan and allow the bread to cool for approx. 20 mins before slicing.
15. If the **“Start/Finish”** button is not pressed (e.g. because you are not in the room), the bread will automatically be kept warm for 60 minutes.
16. Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
    Advice: Before slicing the bread, remove the dough hook using the hook that is situated under the bread. Never remove the dough hook by hand, as the bread is hot.

SPECIAL FUNCTIONS

1. Fast programme
Using baking powder or bicarbonate of soda, which has been proven with heat and moisture, allows you to bake bread quickly. For this programme it is recommended that all liquids are put into the bread pan and the dry ingredients are added to it. At the beginning of the mixing phase, dough and dry ingredients can get stuck in the corner of the pan when using the fast programme. It is necessary to assist the stirring process as needed in order to avoid lumps of flour. This should be carried out using a rubber spatula.

2. Extra-fast programme
The Extra-fast programme allows bread to be baked in half an hour. Both settings bake a somewhat firmer loaf in 58 minutes. Extra-fast-1 allows you to bake quantities of 700 g, Extra-fast-2 allows 900 g to be baked. When adding water, be absolutely certain that the water is between 48-50 °C . A cooking thermometer is necessary for this. The exact water temperature is very important for the baking process. The bread will not rise sufficiently if the water temperature is too low. If the temperature is too high, the yeast will die off even before the baking process begins.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool down before cleaning.
1. Bread pan: Wipe with a damp towel inside and out. Do not use any sharp or abrasive instruments, as this could damage the non-stick surface. The pan must be carefully dried before it is inserted.
2. Dough hook: Should the dough hook rods be difficult to remove from the shaft, fill the container with warm water and leave it to soak for approx. 30 minutes. Afterwards the dough hooks can be removed and cleaned easily. Wipe the hooks carefully with a damp cotton cloth. Ensure that the bread pan and dough hooks are machine washable.
3. Lid and window: Clean the lid with a soft damp cloth inside and out.
4. Casing: Clean the outside of the casing carefully with a damp cloth. Do not use any abrasive instruments to clean as this could damage the gloss surface. **Never immerse the casing in water to clean it.**
5. Before storing the appliance, ensure that it has completely cooled down and that it has been cleaned and dried Place spoons and dough hooks in the drawer and close the lid.

ADDING INGREDIENTS TO THE BREAD MAKER

1. Extra fine flour.
   Bread flour contains a high proportion of gluten and is therefore especially strong due to its protein content. The dough becomes elastic and does not come together after proving. Due to its higher gluten content compared with traditional flour, this flour is suitable for large loaves of bread, which are less crumbly. Bread flour is the main ingredient when baking bread.
2. All-purpose flour
   All-purpose flour is produced from a blend of wheat and durum wheat and is suitable for fast baking and for cooking.
3. Whole-wheat flour
   Whole-wheat flour is ground wholemeal and contains husks and grains of corn. Whole-wheat flour is heavier and meatier than traditional flour. Bread made from whole-wheat flour is generally smaller. Therefore, in order to get the best results, most recipes use a mix of whole-wheat and bread flour.
4. Buckwheat flour
   Buckwheat flour is rich in dietary fibre just like whole-wheat flour. In order to achieve high volume after proving, this flour must be mixed with a large proportion of bread flour.
5. Cake flour
   Cake flour consists of finely ground wheat or low protein wheat and is especially used for baking cakes. The different flours appear to be the same, the swelling properties with yeast or the absorbency varies, however, according to the producing area, grinding method and the shelf life. Therefore try different brands of flour products in order to find the most suitable flour for your taste.
6. Corn flour and oatmeal
   Corn flour and oatmeal consist of ground maize and oats. They are used as an addition to chunky bread types in order to improve the taste and consistency.
7. Sugar
   Sugar is an important addition to sweeten and give colour to bread. It supplies nourishment for the yeast. It is essential that white sugar is used. Brown sugar, icing sugar and candy floss can also be used for certain recipes.
8. Yeast
   Yeast produces fermentation materials. This fermentation process creates carbon dioxide, which makes the bread rise and gives it a fluffy structure. A nutrient solution from sugar and flour is needed to prove the yeast dough quickly.
   1 Tsp dry yeast = ¾ tsp instant yeast
   2 Tsp dry yeast = 1,5 tsp instant yeast
   5 Tsp dry yeast = 3 ¾ 1 tsp instant yeast
   Yeast should be stored in a cool place, as it dies off in high temperatures. Check the expiry date before use. Place the remains in the refrigerator after use. When bread doesn’t rise, this is mainly due to expired or died off yeast stocks.
   You can test whether the yeast is fresh or whether it has already died off by using the test below.
   (1) Pour 1⁄2 a cup of warm water (45-60°C) into a measuring jug.
   (2) Add 1 Tsp of white sugar and stir. Then sprinkle 2 tsp of yeast over the water.
   (3) Place the measuring jug in a warm place for approx. 10 mins. Do not disturb the water.
   (4) The dough blows up to the measurement mark “1 cup”. If not, the yeast has died off.
9. Salt
   Salt gives the bread taste and gives the crust colour. Salt can, however, affect the proving of the yeast. Therefore, never use too much yeast in the dough. Those who do not like salt can also leave it out. Unsalted bread rises better.
10. Eggs
    Eggs give the bread a better consistency, more nutritional value and volume as well as the typical egg taste. Eggs are used without their shells and are evenly whisked.
11. Fat, butter, vegetable oil
    Bread is softer and lasts longer through the use of fat. Warm the butter if it has been stored in the refrigerator or cut it into small pieces, so that you can beat it smooth.
12. Baking powder
    Baking powder is used predominantly for extra fast bread baking and for cakes. Baking powder doesn’t need any proving time and does not produce gases and it works according to chemical principles: bubbles are made or the consistency loosens.

13. Bicarbonate
Bicarbonate works like baking powder and can also be used together with baking powder.
14. Water and other liquids
Water is an essential ingredient when baking bread. Water at a temperature of between 20-25 °C is especially suitable. A temperature of between 45-50 °C is necessary, however, during extra-fast bread baking in order to accelerate the proving. Water can be replaced by fresh milk or a water mix with 2% milk powder. The taste and the colour of the crust are affected by this. In some recipes you will •nd variants with juices (e.g. apple, orange, lemon juice, etc.), which improve the •avour.

MEASURING THE INGREDIENTS

The success of bread baking often depends on the exact use of ingredient quantities.
We recommend, therefore, that you use a measuring jug and measuring spoon.

1. Measuring liquid ingredients
Water, fresh milk or dissolved milk powder can be measured with a measuring jug.
The •ll level is read from the side of a standing measuring jug.
Always measure ingredients individually and clean the measuring jug well afterwards.
2. Measuring dry powder
Loosen the dry powder and do not keep it pressed. For an exact measurement, carefully smooth the top of the cup so that it is •at.
3. Order of adding the ingredients
When adding ingredients, ensure that you follow the order below exactly. The following order is usually valid. Liquid ingredients, eggs, salt, milk powder, etc. The •our can be totally dampened when adding the ingredients. Only add yeast to dry •our. Never allow yeast to come into contact with salt. Once the •our has been kneaded through for a while, a beep reminds you to add aromatic ingredients (e.g. fruit). Adding the aromatic ingredients too early can lead to a loss of taste with long mixes. Never use easily perishable ingredients, such as eggs or fruit, when baking using the timer with a long delay time.

TROUBLESHOOTING TIPS

No.	Problem	Description	Solution
1	Smoke comes out of the ventilation slits during baking.	Some ingredients have dropped onto the heating element; during •rst use: there is oil residue on the heating element.	Disconnect the bread maker from the electricity supply and clean the heating element. Warning, danger of burns! During •rst use: Operate without ingredients, open the lid afterwards.
2	The lower bread crust is too thick.	Too much water escapes when keeping the bread warm or leaving it in the bread maker for too long.	Remove the bread quickly without keeping it warm.
3	The bread is dif•cult to remove.	The dough hooks stick fast to the bread pan shaft.	After removing the bread, •ll the bread pan with hot water and leave the hooks to soak in it for 10 mins. Then remove them and clean them.
4	The ingredients are not properly mixed and are badly baked.	1. The chosen programme is not suitable. 2. The lid is opened several times after use, the bread is dry and does not have a brown crust. 3. The dough resistance is too high, therefore the dough hooks can hardly move and the dough cannot be correctly mixed.	1. Choose a suitable programme. 2. Do not open the lid again after the last proof. 3. Check the dough hook opening, remove the bread pan and operate it without any •lling. If it does not function correctly, notify an authorised service provider.
5	After con•rming **"Start/Finish"** – the display shows „H:HH"	The bread maker temperature is too high for the bread production.	Press the **"Start/Finish"** button and disconnect the bread maker from the electricity supply, remove the bread pan and leave the lid open until the bread maker has cooled down.
6	The dough is not mixed despite noises from the motor.	The bread pan is incorrectly inserted or the dough mass is too big.	Check that the bread pan is correctly inserted and that the dough has been prepared according to the quantities in the recipe instructions.
7	The bread is too big and spills over.	Too much yeast, •our or water and/or too high room temperature.	Check for possible causes and adjust as necessary.
8	Bread is too small or does not rise.	Yeast is forgotten, too little yeast, inactive yeast or too hot water used, yeast came into contact with salt or too low room temperature.	Check the quantity and the active power of the yeast, increase the room temperature as necessary.
9	The dough is too big and pours over the bread pan.	Too much liquid so that the dough is soft and too much yeast.	Use less liquid, give the dough a •rmer consistency.
10	The bread dough sinks in the middle during baking.	1. The •our used does not have enough bonding strength, so the dough doesn't rise. 2. The yeast has gone too fast or the yeast temperature is too high. 3. The dough is too soft and wet through using too much water.	1. Use bread •our or •our with more cohesion. 2. Use yeast at room temperature. 3. Adjust the water quantity in the recipe according to the liquid absorbency of the •our.
11	Heavy bread with a thick consistency.	1. Too much •our or too little water. 2. Too much fruit or too much whole-wheat •our.	1. Use less •our or more water. 2. Use less of the corresponding ingredients and add more yeast.
12	The inside of the loaf is hollow when sliced.	1. Too much water or yeast or no salt. 2. The water temperature is too hot.	1. Reduce the water and yeast amounts accordingly and check the salt amounts. 2. Check the water temperature.
13	Dry •our is stuck to the outside of the bread.	1. Sticky ingredients such as butter, bananas, etc. 2. The mixing has not been carried out properly due to too little water.	1. Do not use sticky ingredients. 2. Check the water level and the mechanical assembly of the bread maker.
14	The crust is too dark and thick when baking cakes and the dough has too much sugar.	Different recipes and ingredients affect the cooking process differently, the colour can become very dark due to a lot of sugar being added. sehr dunkel werden.	With recipes containing a lot of sugar, press the **"Start/Finish"** button 5-10 mins before the end of the programmed baking time if the colour is already very dark. Leave bread or cakes to rest in the bread pan for approx. 20 mins with the lid closed before removing them.

BREAD MAKER RECIPE SUGGESTIONS

1 cup = 250 ml
1 tbsp = 15 ml
1 packet of dry yeast = 8 g
1 tbsp = 3 tsp
1 tsp = 5 ml

1. White bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	250 ml	300 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2.5 tbsp
Hard wheat semolina	120 g	150 g
Extra •ne •our/bread •our	270 g	350 g
Dry yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Oil	2 tsp	2 ½ tbsp

Programme: "Crispy"

2. Nut and raisin bread

Tip: Add the nuts and raisins after the beep.
During the second kneading phase.

Bread quantities	700 g	900 g
Water or milk	250 ml	330 ml
Margarine or butter	2 tsp	2 ½ tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2 ½ tbsp
Extra •ne •our.	450 g	520 g
Dry yeast	1 ⅕ tsp	1 ½ tsp
Raisins	50 g	75 g
Chopped walnuts	30 g	40 g

Programme: „Normal"

3. Whole grain white bread

Bread quantities	700 g	900 g
Milk	280 ml	330 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Coarse grain bread •our	380 g	510 g
Dry yeast	1 tsp	1 tsp

Programme: „Normal"

4. Wholemeal bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	250 ml	320 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	1 tsp	1 tsp
Extra •ne •our.	200 g	260 g
Wholemeal wheat •our	200 g	260 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: "Whole Wheat"

5. Classic white bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	250 ml	330 ml
Margarine or butter	1 tbsp	1 ½ tbsp
Salt	1 tsp	1 ¾ tbsp
Powdered milk	1 ½ tbsp	2 tbsp
Extra •ne •our/bread •our	450 g	520 g
Dry yeast	1 ½ tsp	1 ½ tsp

Programme: „Normal"

6. Italian white bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	220 ml	280 ml
Salt	1 tsp	1 tsp
Margarine or butter	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sugar	2 ½ tsp	3 tsp
Extra •ne •our.	300 g	400 g
Corn semolina	80 g	100 g
Dry yeast	1 ½ tsp	2 ¼ tsp

Programme: "White bread"

7. Sweet bread

Bread quantities	700 g	900 g
Fresh milk	210 ml	230 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Eggs	1	2
Salt	1 tsp	1 tsp
Honey	1 ½ tbsp	2 tsp
Sugar	3 tbsp	4 tbsp
Extra •ne •our.	450g	520 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: "Sweet"

8. Potatoe bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water or milk	170 ml	230 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Eggs	1	1
soft boiled potatoes	120 g	150 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Extra •ne •our.	380 g	460 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: „Normal"

9. Wholemeal bread

Bread quantities	700 g	900 g
Wholemeal •our	2 ½ tbsp	3 tbsp
Water	240 ml	310 ml
Salt	1 tsp	1 tsp
Oil	1 ½ tbsp	2 tbsp
Extra •ne •our.	380 g	500 g
Sugar	¾ tbsp	1 tbsp
Dry yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

Programme: "Crispy"

10. Irish soda bread

Buttermilk	220 ml
Eggs	2
Oil	2 tsp
All-purpose •our	500 g
Sugar	½ cup
Baking soda	1 tbsp
Salt	½ tsp
Raisins	1 cup

Programme: "Quick"

11. Rice bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water to cook rice	230 ml	300 ml
Extra •ne •our.	400 g	520 g
Round grain rice (dry weight)	35 g	35 g
Sugar	3 tsp	4 tsp
Dry yeast	0.9 tsp	1 tsp
Oil	1 tbsp	1 ½ tbsp

Programme: „Normal"

12. Carrot bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	250 ml	310 ml
Butter	1 ½ tbsp	2 tsp
Extra •ne •our.	450 g	520 g
•nely-diced carrots	56 g	70 g
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	2 ½ tbsp
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: „Normal"

13. Pesto bread (extra fast)

Bread quantities	700 g	900 g
Water (48°C)	270 ml	340 ml
Ready-made pesto	3 tbsp	½ cup
Powdered milk	1 ⅓ tbsp	2 tbsp
Sugar	1 ⅓ tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	⅔ tsp
Extra •ne •our.	380 g	500 g
Dry yeast	3 tsp	4 tsp

Programme: "Extra-fast"

14. Walnut bread with loganberry

Bread quantities	700 g	900 g
Milk	120 ml	160 ml
Eggs	2	2
Butter oil	4 tbsp	5 tbsp
Sugar	4 tbsp	5 tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Lemon zest	¾ tsp	1 tsp
Extra •ne •our	380 g	500 g
Crushed walnuts	40 g	60 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: "Sweet"

15. Wheat bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	150 ml	220 ml
Sugar	2 ½ tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Honey	1 tbsp	1 ½ tbsp
Eggs	2	2
Wholemeal wheat •our	380 g	500 g
Dry yeast	2 ½ tsp	4 tsp

Programme: "Whole Wheat"

16. Corn bread

Milk	120 ml
Eggs	3
Margarine or butter	⅓ cup
Sugar	¼ cup
Salt	1 tsp
All-purpose •our	350 g
Corn •our	140 g
Baking powder	5 tsp

Programme: "Quick"

17. Baguette

Brotmenge	700 g	900 g
Water	230 ml	300 ml
Salt	1 tsp	1 ⅓ tsp
Sugar	¾ tbsp	1 tbsp
Extra •ne •our.	390 g	500 g
Dry yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Oil	1 tbsp	2 tsp

Programme: "Crispy"

18. Juicy stollen

Bread quantities	700 g	900 g
Water	120 ml	190 ml
Eggs	2	3
Oil	2 tsp	3 tsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Extra fine flour	400 g	520 g
Raisins	50 g	75 g
Dry yeast	1 tsp	1 ½ tsp

Programme: “Sweet”

19. Raisin-nut bread with cinnamon

Bread quantities	700 g	900 g
Water	220 ml	270 ml
Oil	2 tsp	3 tsp
Cinnemon	3⁄4 tsp	1 tsp
Brown sugar	1 tbsp	1 ⅓ tbsp
Raisins	60 g	80 g
Nuts	60 g	80 g
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Extra fine flour	350 g	460 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: “Sweet”

20. Sweet white bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	100 ml	120 ml
Milk	140 ml	180 ml
Oil	2 tsp	3 tsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	4 tbsp	5 tbsp
Extra fine flour.	380 g	500 g
Crushed walnuts	60 g	80 g
Dry yeast	1 ½ tsp	3 ¼ tsp

Programme: “Sweet”

21. White bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	220 ml	300 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	1 tbsp	1 ½ tbsp
Bread flour	380 g	500 g
Dry yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

Programme: “White bread”

JAM

Making jam in the bread maker is very easy. Even if you have never made jam before, you should definitely try it. You will be surprised that you can produce such delicious jam.

Instructions:
- Wash the fresh, ripe fruit. Peel apples, pears, peaches and other fruits with hard skins.
- Use the exact quantities given in the recipes below, as the jam-programme is calibrated for those measurements. Otherwise the ingredients could cook too fast and overflow.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max. 1cm) and add gelling sugar (2:1) in the specified quantities.
- Do not use normal sugar or gelling sugar type 1:1 as the jam doesn’t thicken correctly.
- Mix the fruit with the sugar and start the fully-automatic programme.
- After 1hr and 20mins an acoustic tone sounds. The jam can then be filled into jars. Close the jars tightly.

Forest fruit jam

Frozen berries	950 g
Gelling sugar (2:1)	500 g
Lemon juice	1 tbsp

- Put all of the ingredients in the container.
- Choose the “Jam” programme and start.
- Remove sugar from the edge of the container with a spatula.
- When the acoustic signal sounds, remove the container from the appliance using oven gloves.

Orange jam

Peeled and finely-cut oranges	900 g
Peeled and finely-cut lemons	100 g
Gelling sugar (2:1)	500 g

- Peel the oranges and lemons and cut them into pieces.
- Add the sugar and fill the container with all the ingredients.

Strawberry Jam

Wash and clean the fresh strawberries.

Either cut them into pieces or puree them.	900 g
Gelling sugar (2:1)	500 g
Lemon juice	1 tbsp

- Put all the ingredients into the container with a plastic spatula.
- Choose the “Jam” programme and start.

- Remove sugar from the edge of the container with a spatula.
- When the acoustic signal sounds, remove the container from the appliance using oven gloves.
- Put the jam into jars and close them tightly.

DISPOSAL ADVICE



- Old electrical appliances do not belong with household rubbish. The law requires that old appliances must be disposed of at a local authority collection point or a bulky waste collection. This ensures that old appliances are correctly disposed of and utilised.
- The environment will be most appreciative!

SERVICE ADDRESS

Should you have any questions regarding the product or this instruction manual, or if you find any possible problems with the product, please contact our Service Hotline directly in order to discuss further action. Please ensure that you retain the sales receipt for any possible complaints.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0.14 €/minute with the Deutsche Telekom network)

Important Advice:
Do not send your appliance to our address unless requested by us. The cost and the risk against loss for a unsolicited consignment is carried by the sender. We reserve the right to refuse acceptance of unsolicited consignments or to return the corresponding goods to the sender at their cost.

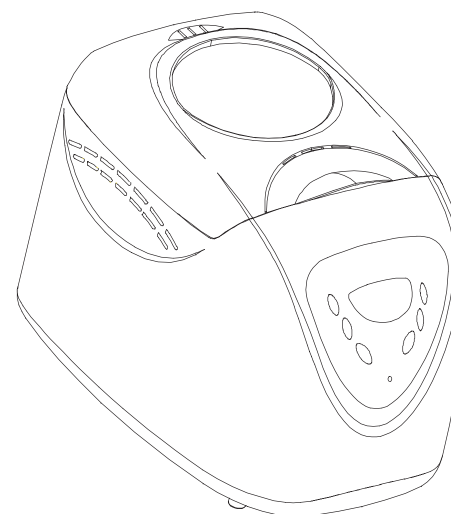
ART. NR. 10000008

Manufactured by:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
for:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
D-77656 Offenburg





MACHINE À PAIN ÉLECTRIQUE



Modèle : XBM 1538

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il y aura lieu de tenir compte de certaines règles de sécurité générales. A •n d'éviter tout risque de brûlures, d'électrocutions, d'incendies et / ou de blessures, veuillez avant d'utiliser votre appareil pour la première fois lire attentivement la notice d'utilisation et suivre chacune des instructions •gurant sur cette dernière.

Conservez soigneusement cette notice pour toute utilisation future.

Si vous désirez vendre, offrir ou encore prêter votre machine à pain, n'oubliez pas d'y joindre cette notice d'utilisation.

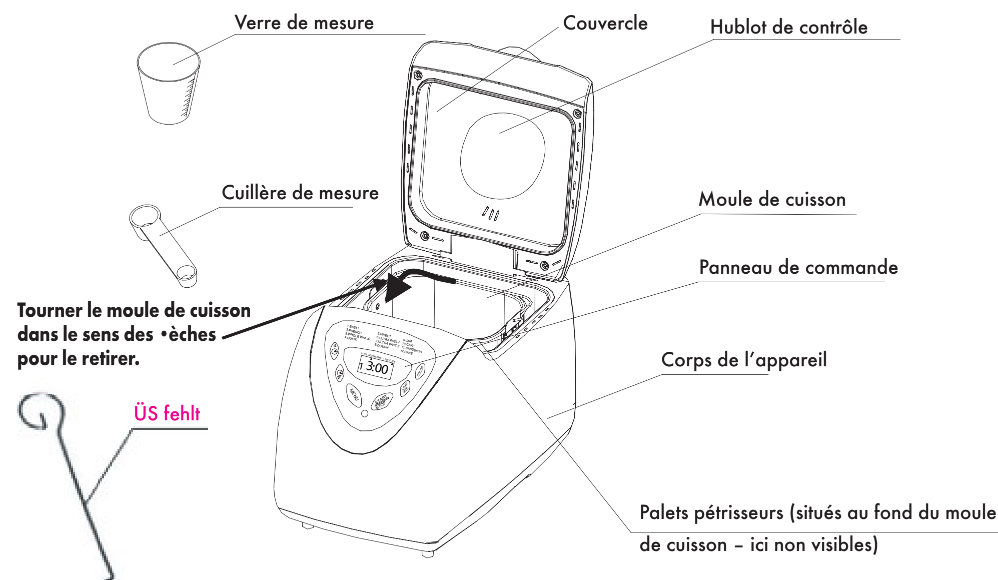
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

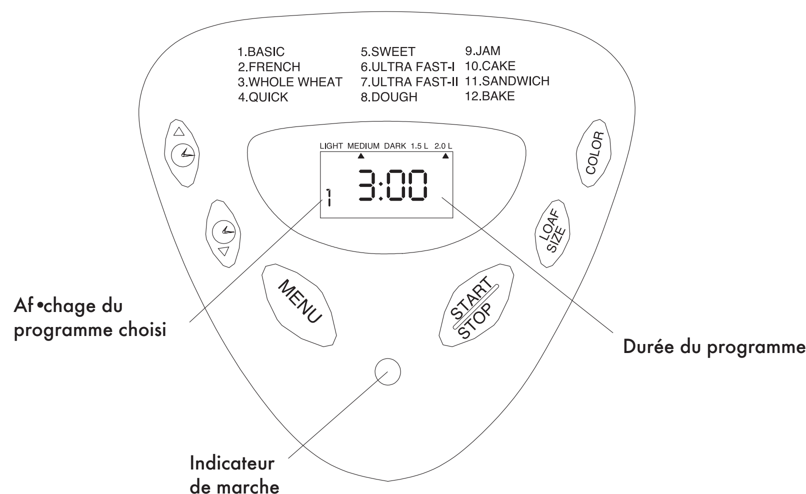
- Pour votre sécurité, branchez uniquement votre appareil sur une prise de courant installée selon les normes d'installation électrique en vigueur. N'utilisez aucune rallonge ou autre prise multiple.
- Véri•ez que la tension d'alimentation indiquée sur votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Branchez votre appareil de manière à éviter tout risque de trébuchement.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation en contact ou à proximité de surfaces chaudes ou de sources de chaleur comme par exemple une •amme et tenez le à l'écart d'arêtes vives.
- Ne touchez jamais le câble d'alimentation et la prise mâle de vos mains mouillées ou humides.
- A•n d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la prise mâle dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Il y a danger de mort par électrocution !
- Débranchez l'appareil uniquement en tirant par la prise mâle et non par le câble !
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- A•n d'éviter tout risque de brûlures lorsque la machine à pain est en marche, ne touchez pas le couvercle et les autres surfaces extérieures de l'appareil. Elles pourraient être brûlantes. Servez-vous uniquement des touches et des poignées. Utilisez des gants de cuisine si nécessaire.
- Utilisez des maniques pour retirer vos préparations. Elles pourraient être également brûlantes. A•n d'éviter tout risque de brûlure due à des échappements de vapeur, soulevez toujours le couvercle de manière à ce que la vapeur n'atteigne ni votre visage ni vos mains.
- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, débranchez le et laissez le entièrement refroidir.
- Incapables d'évaluer les risques que peut entraîner l'utilisation d'appareils électriques, les enfants doivent impérativement être tenus à l'écart de ces derniers.

Veillez par conséquent à ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous êtes entouré d'enfants.

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est endommagé, si vous l'avez fait tomber ou si des dérangements de quelconque nature se présentent.
- N'essayez jamais d'éteindre des préparations ou des pièces de l'appareil qui ont pris feu à l'aide d'eau. Etouffez les •ammes à l'aide d'un chiffon humide. **Débranchez immédiatement l'appareil !**
- Véri•ez régulièrement si l'appareil, le câble d'alimentation et la prise mâle présentent des traces visibles d'endommagement. N'utilisez pas l'appareil le cas échéant. N'essayez pas de le réparer vous-même.
- Faites réparer votre appareil uniquement par un technicien agréé.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Ne le placez pas à proximité de sources de chaleur ou d'une •amme. Ne le mettez jamais dans un four en marche.
- Ne recouvrez jamais la machine à l'aide d'un chiffon ou de tout autre objet. La chaleur, tout comme la vapeur, doit pouvoir s'échapper sans encombre des interstices d'aération. Un contact entre la vapeur et des matières in•ammables risquerait de déclencher un incendie.
- N'utilisez jamais l'appareil à des •ns autres que celles prescrites. Veuillez noter qu'une utilisation non conforme à la notice d'utilisation dégage le fabriquant de toute responsabilité.
- Maniez toujours l'appareil avec précaution. Si certaines pièces de l'appareil se laissent uniquement manier par la force, veuillez-vous adresser à un réparateur agréé.
- Ne touchez aucune des pièces en mouvement lorsque l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche tant que le moule de cuisson n'a pas été inséré correctement et tant que les ingrédients n'ont pas été versés selon l'ordre indiqué dans les recettes.
- A•n d'éviter tout incendie ou court-circuit, ne mettez jamais de papier aluminium ou autres matériaux semblables à l'intérieur de l'appareil.
- Ne donnez jamais de coups sur le moule de cuisson a•n de le retirer : vous risqueriez de l'endommager.
- L'appareil se prête uniquement à des •ns domestiques et non à des •ns commerciales ou industrielles.

INTRODUCTION





BRANCHEMENT

Une fois l'appareil branché, vous entendez un signal sonore. Aussitôt apparaît sur l'af•cheur LCD «3 :00». Les deux points entre «3» et «00» s'arrêtent de clignoter. La •èche indique une quantité de 900g et un degré de brunissage moyen. Il s'agit de la con•guration par défaut.

TOUCHE «MARCHE/ARRÊT»

Comment démarrer ou arrêter un programme de fabrication déjà sélectionné? Pour démarrer un programme de cuisson, appuyez une fois sur la touche **«Marche/Arrêt»**. Un signale sonore retentit et les deux points sur l'af•cheur LCD commencent à clignoter. L'indicateur de marche s'allume et le programme commence. Le programme une fois lancé, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche **«Marche/Arrêt»**. Pour arrêter un programme, appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche **«Marche/Arrêt»** jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et con•rme ainsi la •n du programme. Ceci permet d'éviter tout arrêt de programme non volontaire.

TOUCHE «MENU»

La touche **«Menu»** vous permet de sélectionner un des 12 programmes de cuisson proposés. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **«Menu»**, vous changez de programme (Le changement de programme de cuisson est accompagné par un bref signal sonore). En appuyant 12 fois de suite sur cette touche, vous faites apparaître les 12 programmes de cuisson sur l'af•cheur LCD. Vous pouvez désormais sélectionner le programme que vous désirez. Voici pour vous aider une liste détaillée des 12 programmes de cuisson proposés :

1. **Normal «BASIC»** : Le programme **Normal «BASIC»** pétrit et fait lever la pâte a•n d'obtenir un pain normal. Vous pouvez enrichir la recette de base avec les ingrédients de votre choix.
2. **Croustillant «FRENCH»** : Le programme **Croustillant «FRENCH»** vous permet de préparer un pain croustillant à la consistance légère. Ce programme pétrit la pâte et cuit le pain en le faisant lever plus longuement.
3. **Pain complet «WHOLE WHEAT»** : Le programme **Pain complet «WHOLE WHEAT»** vous permet d'obtenir un pain complet. Le temps de préchauffage est ici prolongé de manière à ce que les grains entiers puissent absorber l'eau et gon•er. Nous vous déconseillons d'utiliser ici la fonction «Minuteur» ; celle-ci pourrait conduire à de mauvais résultats.
4. **Rapide «QUICK»** : Le programme **Rapide «QUICK»** permet de préparer un pain à l'aide de natron ou de levure chimique. Le pain obtenu est généralement plus petit et plus ferme.
5. **Sucré «SWEET»** : Le programme **Sucré «SWEET»** est idéal pour obtenir un pain croustillant et sucré.
6. **Extrarapide 1 «ULTRA-FAST 1»** : Avec le programme **Extrarapide 1 «ULTRA-FAST 1»** vous obtenez en peu de temps un pain d'environ 700 g. Le résultat obtenu est généralement de plus petite taille et de consistance moins •ne que le résultat obtenu avec le programme Rapide «QUICK».

7. **Extrarapide 2 «ULTRA-FAST 2»** : Sélectionnez le programme **Extrarapide 2 «ULTRA-FAST 2»** pour obtenir un pain de 900 g en peu de temps.
8. **Pâte «DOUGH»** : Le programme **Pâte «DOUGH»** permet de préparer une pâte pour une mise en forme manuelle et une cuisson au four. Retirez la pâte et mettez vous-mêmes en forme vos pains, pizzas etc. ...
9. **Con•ture «JAM»** : Le programme **Con•ture «JAM»** prépare vos con•tures.
10. **Gâteau «CAKE»** : Le programme **Gâteau «CAKE»** prépare une pâte et la fait lever à l'aide de natron ou de levure chimique.
11. **Pain blanc «SANDWICH»** : Le programme **Pain blanc «SANDWICH»** prépare une pâte particulièrement légère et permet d'obtenir un pain blanc à croûte claire.
12. **Cuisson «BAKE»** : Avec le programme **Cuisson «BAKE»** vous pouvez faire cuire une pâte préparée manuellement. Vous pouvez également sélectionner ce programme pour réduire la durée de cuisson de certains autres programmes.

TOUCHE «COLOR»

Sélectionnez le degré de brunissage requis pour votre pain (clair, doré ou sombre) en appuyant sur la touche COLOR (COULEUR de la croûte).

TOUCHE «LOAF SIZE»

Appuyez sur la touche LOAF SIZE (QUANTITÉ) pour sélectionner la quantité de pâte désirée. Notez que la durée du programme peut varier selon la quantité sélectionnée.

Touches de programmation différée + et –

Si vous souhaitez retarder la fabrication de votre pain, il vous suf•t de régler le minuteur à l'aide des touche et .

Veuillez pour cela à l'aide des touches et indiquer la durée au terme de laquelle vous souhaitez déguster votre pain. N'oubliez pas lors de la programmation de tenir compte de la durée du programme sélectionné. Au terme de la durée indiquée, vous pouvez servir votre pain. Sélectionnez le programme ainsi que le degré de brunissage souhaité avant de procéder au réglage du minuteur. Notez que les touches et vous permettent de régler le minuteur par incréments de 10 minutes.

La fabrication du pain via le minuteur peut être retardée pour une durée maximale de 13 heures.

Exemple : il est 20h30 et vous souhaitez déguster votre pain le lendemain à 7h00, c'est à dire dans 10 heures et 30 minutes. Après avoir sélectionné le programme, le degré de brunissage ainsi que la quantité, réglez le minuteur à l'aide de l'une des touches ou sur 10 : 30. La durée sélectionnée apparaît sur l'af•cheur de messages à cristaux liquides. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour activer le minuteur. Un point se met alors à clignoter sur l'af•cheur **LCD** et le minuteur commence son compte à rebours. Votre pain sera prêt à 7h00. Si vous ne souhaitez pas retirer votre pain directement, un programme de maintien au chaud d'une durée d'une heure s'enclenche.
Important : lorsque vous employez cette fonction de programmation retardée, n'utilisez pas de denrées périssables comme les œufs, le lait, les fruits, les oignons etc. ...

MAINTIEN AU CHAUD

Une fois le pain terminé, la machine passe automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant une durée d'une heure. Si vous désirez retirer le pain une fois celui-ci terminé, mettez •n au programme en appuyant sur la touche **«Marche/Arrêt»**.

FONCTION MÉMOIRE

Si l'alimentation en électricité vient à être interrompue, le processus de fabrication du pain se poursuit automatiquement pendant une durée de 15 minutes sans que ayez besoin de relancer le programme en appuyant sur la touche **«Marche/Arrêt»**. Si l'alimentation électrique est interrompue pendant une durée supérieure à 15 minutes, les données enregistrées se perdent et vous devez tout recommencer. A noter : Si l'électricité est coupée durant la phase de pétrissage, il vous suf•t de relancer le programme en appuyant sur la touche «Marche/Arrêt» et le processus de fabrication recommence à zéro.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

L'appareil peut être utilisé à températures ambiantes très différentes. La taille du résultat obtenu peut cependant varier selon la température du lieu d'emplacement de l'appareil. Pour un résultat optimal, nous vous recommandons une température ambiante de 15°C à 34°C.

Signaux d'avertissement:

1. Si après avoir démarré un programme, l'af•cheur LCD indique **H:HH** (voir •g.1), cela signi•e que la température intérieure de l'appareil est encore trop élevée. Vous devez alors arrêter le programme, soulever le couvercle et laisser refroidir l'appareil pendant environ 10 à 20 minutes.
2. Si après avoir appuyé sur la touche **«Marche/Arrêt»**, l'af•cheur LCD indique **E:EE** (voir •g.2) , cela signi•e que le capteur de température n'est pas correctement relié. Adressez-vous le cas échéant à un réparateur agréé.

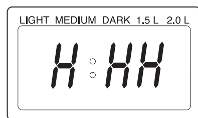


Fig. 1

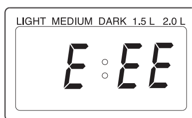


Fig. 2

AVANT UNE PREMIÈRE MISE EN MARCHE

1. Véri•ez que toutes les pièces et tous les accessoires ont bien été livrés et qu'ils ne présentent aucun défaut.
2. Nettoyez chacune des pièces en suivant les instructions •gurant dans la rubrique **«Nettoyage et Entretien»**.
3. Lancez le programme **Cuisson «BAKE»** pendant environ 10 minutes, sans ingrédients. Nettoyez de nouveau après refroidissement.
4. Essuyez soigneusement et réinsérez chacune des pièces. La machine à pain est désormais prête à l'utilisation.

PRÉPARATION DU PAIN

1. Insérez le moule de cuisson et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement. Placez les palets pétrisseurs sur l'axe d'entraînement et tournez les également dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement. Pour éviter que la pâte ne colle aux palets pétrisseurs et pour que ces derniers soient facilement retirables du pain au terme de la cuisson, nous vous recommandons de remplir les trous des palets pétrisseurs de margarine.
2. Versez les ingrédients dans le moule de cuisson et respectez précisément l'ordre indiqué sur la recette. En règle générale, l'eau ou les autres liquides sont les premiers ingrédients à être versés dans le moule de cuisson, suivis du sucre, du sel et de la farine. La levure, tout comme la levure chimique, doit toujours être ajoutée en dernier. Si vous voulez préparer une pâte épaisse et riche en farine de seigle ou farine complète, nous vous conseillons de verser les ingrédients dans l'ordre inverse : versez d'abord la levure déshydratée et la farine et ajoutez y les ingrédients liquides. Vous obtiendrez ainsi une pâte de meilleure qualité.
3. Une fois la farine ajoutée, formez y un creux à l'aide de vos doigts et remplissez ce dernier de levure. Il est important que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez soigneusement le couvercle et branchez l'appareil.
5. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche **MENU**
6. Sélectionnez le degré de brunissage souhaité à l'aide de la touche **COLOR** (COULEUR de la croûte).
7. Sélectionnez ensuite la quantité de pâte (700 g ou 900 g) à l'aide de la touche **LOAF SIZE** (QUANTITÉ).
8. Réglez le minuteur à l'aide des touches et . Passez directement au point suivant si vous ne souhaitez pas différer le processus de fabrication.
9. Lancez le programme à l'aide de la touche **«Marche/Arrêt»**.
10. Si un long signal sonore retentit pendant les programmes Normal, Croustillant, Complet, Sucré et Pain blanc, cela signi•e que vous devez augmenter la quantité d'ingrédients déjà versés dans le moule de cuisson. Soulevez le couvercle et rajouter les ingrédients nécessaires. Pendant la cuisson, il est normal que de la vapeur s'échappe des interstices d'aération situés sur le couvercle.
11. Au terme de la cuisson, la machine à pain émet 10 signaux sonores. En appuyant sur la touche **«Marche/Arrêt»** pendant 3 à 5 secondes, vous mettez •n au programme. Ouvrez le couvercle et retirez, muni de gants de cuisine, le moule de cuisson en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le tirant vers le haut à l'aide de la anse.
12. Libérez et décollez soigneusement le pain de son moule à l'aide d'une spatule antiadhésive.
Attention ! Le moule de cuisson, tout comme le pain, peut être très chaud ! Procédez avec précaution au démoulage et utilisez toujours des gants de cuisine !
13. Renversez le moule de cuisson et posez le sur un plan de travail propre. Secouez jusqu'à ce que le pain se libère.
14. Soulevez le moule de cuisson et laissez refroidir le pain environ 20 minutes avant de le découper.
15. Si vous n'avez pas appuyé sur la touche **«Marche/Arrêt»** (voir point 11) au terme de la cuisson (parce que vous étiez par exemple absent), l'appareil passe automatiquement en mode **«Maintien au chaud»** pendant 1 heure.

16. Débranchez l'appareil lorsque celui-ci n'est pas en marche.
Important ! Avant de découper le pain, retirez les palets pétrisseurs situés dans la partie inférieure du pain à l'aide du crochet prévu à cet effet. N'essayez jamais de retirer ces derniers manuellement : le pain pourrait être très chaud !

PROGRAMMES SPÉCIAUX

1. Programme rapide
La levure chimique ou autres agents levants comme le natron accélèrent en milieu humide et sous l'action de la chaleur le processus de levée et permettent ainsi d'obtenir rapidement des pains. Nous vous conseillons pour ce programme rapide de verser d'abord les ingrédients liquides dans le moule de cuisson et d'y ajouter les ingrédients secs. Il est possible que des résidus de pâte et des ingrédients secs viennent se déposer dans les coins du moule de cuisson au début de la phase de pétrissage. A•n d'éviter la formation de grumeaux de farine, nous vous suggérons de faciliter le pétrissage à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

2. Programmes extrarapides
Les programmes extrarapides 1 et 2 vous permettent d'obtenir des pains fermes en tout juste 1 heure (58 minutes plus exactement). Le programme extra rapide 1 est prévu pour des quantités d'ingrédients de 700 g, le programme extra rapide 2 pour des quantités de 900 g. Veillez impérativement à ce que la température de l'eau ajoutée atteigne environ 48°C à 50°C. Utilisez à cet effet un thermomètre de cuisine. Il est indispensable de respecter la température indiquée pour réussir votre pain. L'utilisation d'eau à température inférieure à celle indiquée donnerait un pain plus petit, tandis qu'une eau trop chaude détruirait la levure avant que le processus de levée ne commence.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez le refroidir avant de le nettoyer.

1. Moule de cuisson : nettoyez les surfaces internes et externes à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun outil tranchant ou abrasif ; vous risqueriez d'altérer ses propriétés antiadhésives. Essuyez soigneusement le moule de cuisson avant de le réinsérer.
2. Palets pétrisseurs : Si vous rencontrez des dif•cultés à retirer la tige des palets pétrisseurs de leur axe d'entraînement, remplissez le moule de cuisson d'eau chaude et laissez ramollir les résidus de pâte collants pendant environ 30 minutes. Ceci vous permet de les retirer facilement et de procéder ainsi à leur nettoyage. Nettoyez soigneusement les palets pétrisseurs à l'aide d'un chiffon en coton humide. Notez que le moule de cuisson et les palets pétrisseurs sont lavables au lave-vaisselle.
3. Couvercle et hublot de contrôle : nettoyez les surfaces internes et externes à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
4. Corps de l'appareil : nettoyez soigneusement la surface externe de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez aucun produit abrasif, vous risqueriez d'altérer son éclat. **N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer !**
5. Laissez entièrement refroidir votre appareil, nettoyez le et essuyez le avant de le ranger. Glissez la cuillère de mesure ainsi que les palets pétrisseurs à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.

INGRÉDIENTS

1. Farine extra-•ne / farine pour pain
La farine pour pain est très riche en gluten. Elle se prête particulièrement bien à la préparation de pâtes à pain en raison de sa forte teneur en protéines. Elle permet d'obtenir une pâte élastique qui ne retombe pas après la levée. Contrairement aux farines traditionnelles peu riches en gluten, cette farine permet d'obtenir des pains de grande taille qui s'émiettent peu. La farine pour pain est l'ingrédient de base à la fabrication de pains.
2. Farine universelle
La farine universelle est une farine produite à partir de blé dure et tendre. Elle se prête particulièrement bien à la préparation de gâteaux et aux cuissons rapides.
3. Farine complète
La farine complète est obtenue par la mouture du grain entier avec le son. En raison de sa forte teneur en gluten, elle est plus lourde et plus riche en éléments nutritifs que les farines traditionnelles. Les pains produits à partir de cette farine sont en règle générale plus petits. A•n d'éviter cela et obtenir de meilleurs résultats, il est dans la plupart des recettes conseillé de la mélanger à de la farine pour pain.
4. Farine de sarrasin
Tout comme la farine complète, la farine de sarrasin est riche en •bres alimentaires. Il est indispensable de mélanger cette farine à une grande quantité de farine pour pain si vous voulez que la levée réussisse.
5. Farine à gâteau
La farine à gâteau se compose de blé tendre ou pauvre en protéines •nement moulu. Elle se prête

particulièrement bien à la préparation de gâteaux. Même si la plupart des farines se ressemblent, leurs capacités de gon •age et d'absorption varient selon la culture des céréales, leur mouture et leur emmagasinage. C'est pourquoi nous vous recommandons de tester différentes marques de farines a •n de trouver celle correspondant à vos goûts.

6. Fécule et farine d'avoine
   La fécule et la farine d'avoine sont faites de maïs ou d'avoine moulus. Elles sont utilisées comme additifs dans les pains grossiers pour en améliorer le goût et la consistance.
7. Sucre
   Le sucre est un ingrédient important permettant de conférer au pain sa couleur et son goût sucré. Il constitue la base nutritive de la levure. On utilise principalement du sucre blanc. Pour certaines recettes, du sucre brun, du sucre en poudre et de la barbe à papa peuvent être utilisés
8. Levure
   La levure produit des additifs de fermentation. Lors de ce procédé de fermentation, il se forme du dioxyde de carbone qui fait lever le pain et lui confère une structure légère. Pour permettre une levée rapide de la pâte de levure, un milieu de culture fait de sucre et de farine est nécessaire.
   1 CC levure en poudre = ¾ CC levure instantanée
   2 CC levure en poudre = 1,5 CC levure instantanée
   5 CC levure en poudre = 3 ¾ CC levure instantanée
   La levure doit être conservée au froid car elle se détruit à des températures trop élevées. Véri •er la date de conservation avant utilisation. Ranger le reste au réfrigérateur après utilisation. Si le pain ne se lève pas, cela est dû le plus souvent à des cultures de levure périmées ou mortes.
   Le test présenté ci-dessous vous permet de véri •er si la levure est fraîche ou déjà morte.
   (1) ½ verser une tasse d'eau chaude (45 à 60°C) dans un verre de mesure.
   (2) ajouter 1 CC de sucre blanc et remuer. Puis saupoudrer 2 CC de levure sur l'eau.
   (3) placer le verre de mesure env. 10 min dans un endroit chaud. Ne pas remuer l'eau.
   (4) Il se forment des bulles jusqu'au trait de mesure „1 tasse". Si cela n'est pas le cas, la levure est morte.
9. Sel
   Le sel confère au pain son goût et à la croûte sa couleur. Mais le sel peut aussi empêcher la levée de la levure. C'est pourquoi, il est recommandé de ne utiliser trop de sel pour la pâte. Ceux qui n'aiment pas le sel, peuvent ne pas en utiliser. Moins de sel facilite la levée du pain.
10. Œufs
    Les œufs confèrent au pain une meilleure consistance, une valeur nutritive et un volume plus importants ainsi qu'un goût d'œuf typique. Les œufs sont utilisés sans la coque et sont mélangés de manière homogène.
11. Graisse, beurre, huiles végétales
    La graisse permet de rendre le pain plus mou et de le conserver plus longtemps. Faire réchauffer le beurre en le sortant du réfrigérateur pour pouvoir le travailler ou le couper en morceaux pour le mélanger facilement.
12. Levure chimique
    La levure chimique est principalement utiliser pour la fabrication ultrarapide du pain et des gâteaux. La levure ne nécessite pas de temps pour gon •er, ne produit pas de gaz, de bulles et n'amollit pas non plus la consistance mais travaille selon des principes chimiques.
13. Natron
    Le natron fonctionne comme de la levure chimique et peut être également utilisé combiné avec de la levure chimique.
14. Eau et autres liquides
    L'eau est un ingrédient essentiel à la préparation du pain. Il est recommandé d'utiliser de l'eau comprise entre 20 à 25 °C. Mais dans le cas d'une fabrication ultrarapide du pain, une température comprise entre 45 et 50 °C est indispensable pour accélérer la levée du pain. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou un mélange d'eau avec 2 % de poudre de lait, ce qui permet d'in •uencer le goût et la couleur de la croûte. Certaines recettes contiennent des jus (par ex. jus de pommes, d'orange, de citron etc.) qui améliorent le goût.

DOSAGE DES INGRÉDIENTS

La réussite d'un pain dépend souvent du respect exact des quantités d'ingrédients. C'est pourquoi, nous vous recommandons d'utiliser le verre et la cuillère de mesure pour procéder au dosage.

1. Dosage des ingrédients liquides
   L'eau, le lait frais ou le sucre en poudre peuvent être mesurés à l'aide d'un verre de mesure. Lire sur le côté le niveau du verre de mesure placé horizontalement. Doser toujours les ingrédients un par un puis bien nettoyer le verre de mesure.
2. Dosage de la poudre sèche
   Conserver la poudre sèche à l'air ambiant, libre sans la comprimer. Pour un dosage précis, aplanir bien la surface des ingrédients dans la tasse.
3. Ordre d'ajout des ingrédients
   Respecter précisément l'ordre indiqué d'ajout des ingrédients. En général, l'ordre est le suivant :

ingrédients liquides, œufs, sel, poudre de lait etc. Lors de l'ajout des ingrédients, la farine peut être entièrement mouillée. N'ajouter de la levure que sur de la farine sèche. Ne jamais mettre en contact la levure avec du sel. Après le pétrissage de la farine pendant quelque temps, un bip rappelle à l'utilisateur d'ajouter les ingrédients aromatiques (par ex. fruits). Un mélange qui dure peut amoindrir le goût des ingrédients aromatiques si ces derniers sont ajoutés trop tôt. Si le pain est fabriqué en utilisant un minuteur avec long temps de retard, ne jamais utiliser des ingrédients facilement périssables comme les œufs et les fruits.

ASTUCES POUR CORRIGER LES ERREURS

Nr.	Problème	Description	Solution
1	Lors de la fabrication du pain, de la fumée se dégage des interstices d'aération	Certains ingrédients se sont déposés sur l'élément chauffant ; lors de la première utilisation : reste d'huile sur l'élément chauffant.	Débrancher la machine à fabriquer le pain du courant et nettoyer l' élément chauffant. Attention, danger de brûlures ! Lors de la première utilisation : faire fonctionner sans ingrédients puis ouvrir le couvercle.
2	La croûte inférieure du pain est trop épaisse	Lorsqu'on conserve au chaud et laisse le pain pendant une période de temps relativement importante dans la machine à pain, trop d'eau s'échappe.	Enlever le pain sans le conserver au chaud.
3	Le pain ne s'enlève que dif •cilement	Les palets pétrisseurs restent •xés sur la tige du moule de cuisson.	Après avoir enlevé le pain, mettre de l'eau chaude dans le moule de cuisson et laisser les palets pétrisseurs s'amollirent 10 min. Puis enlever et nettoyer.
4	Les ingrédients sont mal mélangés et mal cuits	1. Le programme sélectionné est inapproprié. 2. Après fonctionnement, couvercle ouvert plusieurs fois le pain est sec et sans croûte brune. 3. La résistance de pétrissage est trop élevée, les palets dpétrisseurs pouvant à peine bouger et la pâte ne pouvant être mélangée correctement.	1. Sélectionner le programme approprié. 2. Ne plus ouvrir le couvercle après la dernière levée. fois, le pain est sec et sans croûte brune. 3. Véri •er l'ouverture des palets pétrisseurs, enlever le moule de cuisson et faire fonctionner sans remplissage. En cas de dysfonctionnement avertir le fournisseur autorisé.
5	Après avoir appuyé sur la touche **„Marche/Arrêt"**- il s'af •che **„H:HH"** sur l'écran	La température dans la machine à pain est trop élevée.	Appuyer sur la touche **«Marche/Arrêt»** et débrancher du courant la machine à pain, enlever le moule de cuissons et conserver le couvercle ouvert jusqu'au refroidissement de la machine à pain.
6	Malgré le bruit du moteur, la pâte n'est pas mélangée	Le moule de cuisson est mal placé ou la quantité de pâte est trop importante.	Véri •er si le moule de cuisson est bien installée et si la pâte a été préparée conformément aux indications précisées dans la recette en respectant les quantités.
7	Le pain est trop grand et déborde	Trop de levure, de farine ou d'eau ou température trop élevée.	Véri •er les causes éventuelles et adapter, le cas échéant, la quantité.
8	Le pain est trop petit et ne se lève pas	Oublié de mettre de la levure, utilisé trop peu de levure, de la levure inactive ou de l'eau trop chaude, la levure est entrée en contact avec du sel, température ambiante trop faible.	Véri •er la quantité et la puissance de la levure, augmenter la température ambiante en conséquence.
9	La pâte est trop grande et déborde sur le moule de cuisson	Trop de liquides de sorte que la pâte s'amollit ou trop de levure.	Utiliser moins de liquides, conférer à la pâte une consistance plus dure.
10	Lors de la fabrication du pain, la pâte se creuse au milieu	1. La farine utilisée n'a pas suf •samment de pouvoir liant ; elle ne monte pas. 2. La levure est partie trop vite ou la température de la levure est trop élevée. 3. Trop d'eau rend la pâte molle et humide.	1. Utiliser de la farine de pain ou une farine avec un fort pouvoir liant. 2. Utiliser de la levure à température ambiante. 3. Selon la capacité d'absorption des liquides de la farine, adapter la quantité d'eau dans la recette.
11	Pain lourd et consistance épaisse	1. Trop de farine ou trop peu d'eau. 2. Trop de fruits ou trop de farine complète.	1. Utiliser de la farine ou de l'eau. 2. Utiliser moins de l'ingrédient correspondant et ajouter davantage de levure.
12	La partie du milieu est creuse après avoir découpé le pain	1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel. 2. Température de l'eau trop élevée.	1. Réduire de manière appropriée l'ajout d'eau et de levure et véri •er le dosage de sel. 2. Véri •er la température de l'eau.
13	De la farine sèche colle sur la surface du pain	1. Ingrédients très collants comme le beurre, les bananes etc. 2. Mélange mal réussi en raison de trop peu d'eau	1. Ne pas utiliser des ingrédients trop collants. 2. Véri •er la quantité d'eau et la structure mécanique de la machine à fabriquer le pain
14	La croûte est trop épaisse et foncée lors de la préparation de gâteaux et de pâtes et contient trop de sucre	Certaines recettes et certains ingrédients ont un effet différent de fermentation, la couleur peut devenir trop foncée en raison d'un ajout important de sucre. sehr dunkel werden.	Pour des recettes contenant beaucoup de sucre, appuyer sur la touche **«Marche/Arrêt»** 5 à 10 min avant la •n de la durée de cuisson quand la couleur est déjà très brune. Laisser reposer le pain ou le gâteaux avant de l'enlever, avec couvercle fermé, environ encore 20 minutes dans le moule de cuisson.

PROPOSITIONS DE RECETTE POUR LA MACHINE À PAIN

1 tasse = 250 ml 1 CS = 3 CC
1 CS = 15 ml 1 CC = 5ml
1 paquet levure en poudre = 8 g

1. Pain blanc

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	250 ml	300 ml
Sel	1,5 CC	2 CC
Sucre	2 CS	2,5 CS
Semoule de froment dure	120 g	150 g
Farine extra •ne/farine de pain	270 g	350 g
Levure sèche	1 ¼ CC	1 ½ CC
Huile	2 CC	2 ¼ CS

Programme : «croustillant»

2. Pain aux noix et aux raisins

Conseil : ajouter les noix et les raisins après le bip. Pendant la deuxième phase de pétrissage.

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau ou lait	250 ml	330 ml
Margarine ou beurre	2 CC	2 ½ CS
Sel	1 ½ CC	2 CC
Sucre	2 EL	2 ½ EL
Farine extra •ne/farine de pain	450 g	520 g
Levure en poudre	1 ⅕ CC	1 ½ CC
Raisins	50 g	75 g
Noisettes coupées	30 g	40 g

Programme : «normal»

3. Pain blanc rustique

Quantité de pain	700 g	900 g
Lait	280 ml	330 ml
Margarine ou beurre	1 ½ CS	2 CC
Sel	1 CC	1 CC
Sucre	2 CS	3 CS
Farine de pain à gros grains	380 g	510 g
Levure en poudre	1 CC	1 CC

Programme : «normal»

4. Pain complet

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	250 ml	320 ml
Margarine et beurre	1 ½ CS	2 CS
Sel	1 CC	1 CC
Sucre	1 CC	1 CC
Farine extra •ne/farine de pain	200 g	260 g
Farine de froment complète	200 g	260 g
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programm: «normal»

5. Pain blanc classique

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	250 ml	330 ml
Margarine ou beurre	1 CS	1 ½ CS
Sel	1 CC	1 ¾ CS
Lait en poudre	1 ½ CS	2 CS
Sucre	1 ½ CS	2 CS
Farine extra •ne/farine de pain	450 g	520 g
Levure en poudre	1 ¼ CC	1 ½ CC

Programme : «normal»

6. Pain blanc italien

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	220 ml	280 ml
Sel	1 CC	1 CC
Margarine ou beurre	2 ½ CS	3 CS
Sucre	2 ½ CC	3 CC
Farine extra •ne/farine de pain	300 g	400 g
Semoule de maïs	80 g	100 g
Levure en poudre	1 ½ CC	2 ¼ CC

Programme : «pain blanc»

7. Pain sucré

Quantité de pain	700 g	900 g
Lait frais	210 ml	230 ml
Margarine ou beurre	1 ½ CC	2 CC
Œufs	1	2
Sel	1 CC	1 CC
Miel	1 ½ CC	2 CC
Sucre	3 CS	4 CS
Farine extra •ne/farine de pain	450 g	520 g
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «sucré»

8. Pain aux pommes de terre

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau ou lait	170 ml	230 ml
Margarine ou beurre	1 ½ CS	2 CS
Œufs	1	1
Patates salés écrasées	120 g	150 g
Sel	1 CC	1 ½ CC
Sucre	2 CS	3 CS
Farine extra •ne/farine de pain	380 g	460 g

Programme : «normal»

9. Pain complet

Quantité de pain	700 g	900 g
Farine rustique	2 ½ CS	3 CS
Eau	240 ml	310 ml
Sel	1 CC	1 CC
Huile	1 ½ CS	2 CS
Farine extra •ne/farine de pain	380 g	500 g
Sucre	¾ CS	1 CS
Levure en poudre	1 ¼ CC	1 ½ CC

Programme : «croustillant»

10. Pain irlandais au natron

Petit-lait	220 ml
Œufs	2
Huile	2 CC
Farine universelle	500 g
Sucre	½ tasse
Natron	1 CS
Sel	½ CC
Raisins	1 tasse

Programme : «rapide»

11. Pain au riz

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau pour cuire le riz	230 ml	300 ml
Farine extra •ne/farine de pain	400 g	520 g
Riz à grain rond (poids à sec)	35 g	35 g
Sucre	3 CC	4 CC
Levure en poudre	0,9 CC	1 CC
Huile	1 CS	1 ½ CS

Programme : «normal»

12. Pain à carottes

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	250 ml	310 ml
Beurre	1 ½ CS	2 CC
Farine extra •ne/farine de pain	450 g	520 g
Carottes en petits cubes	56 g	70 g
Sel	1 CC	1 CC
Sucre	2 CS	2 ½ CS
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «normal»

13. Pain pesto (extrarapide)

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau (48°C)	270 ml	340 ml
Pesto préparé	3 CS	½ tasse
Lait en poudre	1 ⅓ CS	2 CS
Sucre	1 ⅓ CS	2 CS
Sel	½ CC	⅔ CC
Farine extra •ne/farine de pain	380 g	500 g
Levure en poudre	3 CC	4 CC

Programme : «extrarapide»

14. Pain aux noisettes avec airelles

Quantité de pain	700 g	900 g
Lait	120 ml	160 ml
Œufs	2	2
Beurre fondu	4 CS	5 CS
Sucre	4 CS	5 CS
Sel	1 ½ CC	2 CC
Zestes de citron	520 g	?
Farine extra •ne/farine de pain	380 g	500 g
Noisettes coupées	40 g	60 g
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «sucré»

15. Pain de froment

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	150 ml	220 ml
Sucre	2 ½ CS	3 CS
Sel	1 CC	1 CC
Margarine ou beurre	1 ½ CS	2 CS
Miel	1 CS	1 ½ CS
Œufs	2	2
Farine de froment complète	380 g	500 g
Levure en poudre	2 ½ CC	4 CC

Programme : «complet»

16. Pain au maïs

Lait	120 ml
Œufs	3
Margarine ou beurre	⅓ tasse
Sucre	¼ tasse
Sel	1 CC
Farine universelle	350 g
Farine de mais	140 g
Levure chimique	5 CC

Programme : «rapide»

17. Baguette

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	230 ml	300 ml
Sel	1 CC	1 ⅓ CC
Sucre	⅓ CS	1 CS
Farine extra •ne/farine de pain	390 g	500 g
Levure en poudre	1 ¼ CC	1 ½ CC
Huile	1 CS	2 CC

Programme : «croustillant»

18. Pain juteux

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	120 ml	190 ml
Œufs	2	3
Huile	2 CC	3 CC
Sucre	2 CS	3 CS
Sel	1 ½ CC	2 CC
Farine extra •ne/farine de pain	400 g	520 g
Raisins	50 g	75 g
Levure en poudre	1 CC	1 ½ CC

Programme : «sucré»

19. Pain aux noix et aux raisins avec cannelle

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	220 ml	270 ml
Huile	2 CC	3 CC
Cannelle	¾ CC	1 CC
Sucre brun	1 CS	1 ⅓ CS
Raisins	60 g	80 g
Noix	60 g	80 g
Sel	1 ½ CC	2 CC
Farine extra •ne/Farine de pain	350 g	460g
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «sucré»

20. Pain du dimanche

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	100 ml	120 ml
Lait	140 ml	180 ml
Huile	2 CC	3 CC
Sel	1 1/2 CC	2 CC
Sucre	4 CS	5 CS
Farine extra •ne/Farine de pain	380 g	500 g
Noisettes coupées	60 g	80 g
Levure en poudre	1 ½ CC	3 ¼ CC

Programme : «sucré»

21. Pain blanc

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	220 ml	300 ml
Margarine ou beurre	1 ½ CS	2 CS
Sel	1 ½ CC	2 CC
Sucre	1 CS	1 ½ CS
Farine de pain	380 g	500 g
Levure en poudre	1 ¼ CC	1 ½ CC

Programme : «pain blanc»

CONFITURE

Il est très facile de fabriquer de la con•ture dans la machine à pain. Si vous n'avez jamais essayé de préparer de la con•ture, vous devriez absolument essayer. Vous serez étonnés du goût fabuleux qu'il en ressortira.

Instructions :

- Laver des fruits frais et mûrs. Éplucher très bien les pommes, poires, pêches et autres fruits.
- Respecter à la lettre les quantités indiquées dans la recette car ceux-ci sont en adéquation avec le programme con•ture. L'ensemble pourrait sinon cuir trop vite et déborder.
- Peser les fruits, couper en petits morceaux (max. 1 cm) et ajouter le sucre géli•ant (2:1) dans les quantités indiquées.
- Ne pas utiliser de sucre normal ou de sucre géli•ant de sucre de type 1:1, sinon la con•ture n'épaissit pas suf•samment.
- Mélanger les fruits avec le sucre et enclencher le programme totalement automatique.
- Après 1 h et 20 min retentit un signal acoustique. La con•ture peut être versée dans des verres. Bien refermer les verres.

Con•ture de fraises

Laver et nettoyer des fraises fraîches.	
Couper en morceaux ou réduire en purée.	900 g
Sucre de gelée (2:1)	500 g
Jus de citron	1 CS

- Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un récipient avec une spatule en plastique.
- Sélectionner et lancer le programme „Con•ture".
- Enlever le sucre du bord du récipient avec une spatule.
- Quand retentit le signal sonore, enlever le récipient avec des gants.
- Verser la con•ture dans des verres et bien les refermer.

Con•ture d'oranges

Oranges pelées et coupées en petits morceaux	900 g
Citrons pelés et coupés en petits morceaux	100 g
Sucre géli•ant (2:1)	500 g

- Peler les oranges et les citrons et les couper en morceaux.
- Ajouter le sucre et verser l'ensemble des ingrédients dans le récipient.

Con•ture de baies

Baies décongelées	950g
Sucre géli•ant (2:1)	500 g
Jus de citron	1 CS

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient.

- Sélectionner et lancer le programme „Con•ture".
- Enlever le sucre du bord du récipient avec une spatule.
- Quand retentit le signal sonore, enlever le récipient avec des gants.

ENLÈVEMENT DES DÉCHETS



- Les vieux appareils électriques ne peuvent être jetés dans la poubelle. Le législateur prévoit que les vieux appareils doivent être enlevés dans les dépôts publics mis à disposition par les communes ou lors de la collecte des objets hétérogènes. Ceci permet de garantir que les vieux appareils soient enlevés et recyclés correctement.
- L'environnement vous en sera reconnaissant !

SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez des questions concernant le produit ou le mode d'emploi ou si vous constatez éventuellement des défauts sur le produit, veuillez-vous adresser directement au service après-vente. Veuillez conserver soigneusement le bon d'achat pour toute réclamation éventuelle.

Numéro d'appel spécial/UE :
(0049) - (0)1805 64 66 66*
(0,14 €/Minute d'un réseau de la Deutsche Telekom)

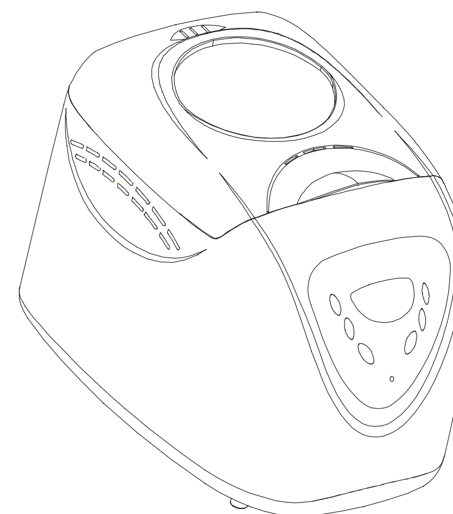
Indication importante :
veuillez ne pas expédier votre appareil à notre adresse sans notre accord préalable. Les coûts et les risques de perte pour un envoi non demandé sont à la charge de l'expéditeur. Nous nous réservons le droit de refuser la réception de l'envoi non demandé et de réexpédier les marchandises correspondantes à l'envoyeur sans affranchissement.

N° ART. : 10000008

Fabriqué par :
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
pour :
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
D-77656 Offenburg



MACCHINA PER IL PANE



Modello: XBM1538

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici è importante far attenzione alle fondamentali istruzioni di sicurezza.
Per evitare il pericolo di scottature, scosse, incendi e/o danni a persone leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio e durante l'utilizzo rispettare tutte le indicazioni.
Conservare le presenti istruzioni per una futura consultazione.
Se l'apparecchio viene consegnato a terzi è importante allegarvi anche le istruzioni per l'uso.

INDICE / IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

I

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

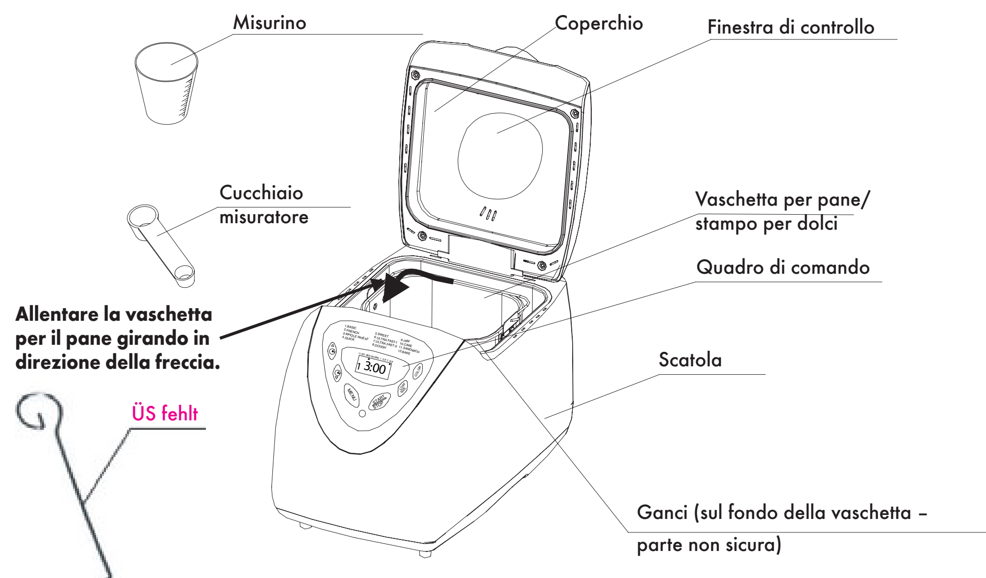
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa installata secondo la norma. Non utilizzare una presa da tavolo o prolunga.
- La tensione presente sulla targhetta indicatrice dell'apparecchio deve corrispondere alla tensione della rete elettrica.
- Durante lo spostamento dell'apparecchio in funzione far attenzione a non inciampare nel cavo.
- Tenere lontano il cavo da super •ci calde, •amma viva, nonché da angoli taglienti.
- Non toccare mai il cavo e la spina con mani umide o bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di vita a causa di scosse elettriche!
- Tirare la spina tenendola sempre bene e non dal cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
- Durante il funzionamento l'apparecchio e il coperchio si riscaldano molto. Prendere l'apparecchio solo dai manici. Per togliere il coperchio utilizzare sempre un guanto da forno.
- Utilizzare presine per estrarre pietanze da dall'apparecchio. Per evitare scottature a causa del vapore che fuoriesce dalla padella aprire il coperchio dalla parte opposta del viso e delle mani.
- Prima di pulire l'apparecchio tirare la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- I bambini non riconoscono i pericoli legati all'uso improprio di apparecchi elettrici. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio fare molta attenzione se ci sono bambini nelle vicinanze!
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato, se è caduto o se non privo di difetti.
- Non utilizare acqua per spegnere pietanze o parti dell'apparecchio che bruciano. Spegnere il fuoco con un panno umido. **Tirare subito la spina!**

INTRODUZIONE

I

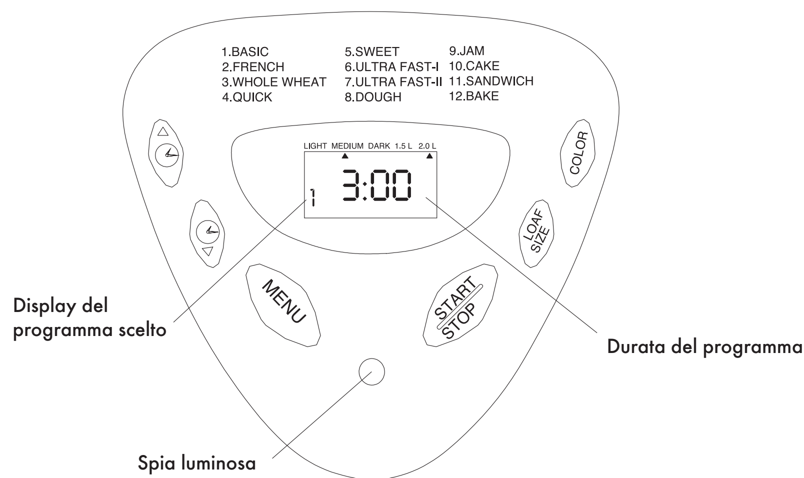
- Far controllare regolarmente l'apparecchio, il cavo nonché la presa. Non utilizzare l'apparecchio in nessun caso se presenta danneggiamenti. Non riparare l'apparecchio.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale quali •cato.
- Utilizzare l'apparecchio solo su super •ci resistenti al calore. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore o •amme vive. Non metterlo in un forno caldo.
- Non coprire mai l'apparecchio con uno stro •naccio o un altro oggetto. Il calore e il vapore devono poter fuoriuscire liberamente. Evitare il contatto con materiale in •ammabile, pericolo di incendio.
- Non utilizzare mai la macchina per pane per altri scopi che non sono descritti nelle istruzioni. Non siamo responsabili di danni derivanti da un errato utilizzo dell'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio non con forza. Se alcune parti necessitano di forza per il funzionamento contattare il personale quali •cato.
- Non toccare le parti mobili o che ruotano dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchio se la vaschetta per il pane non è posizionata correttamente e gli ingredienti non sono stati inseriti.
- Per evitare incendi o corto circuiti non introdurre pellicola o materiali simili nell'apparecchio.
- Per estrarre la vaschetta per il pane non battere sopra o al lato. Può essere danneggiata.
- L'apparecchio è destinato solo ad un utilizzo domestico e non commerciale.

INTRODUZIONE



COLLEGAMENTO PRESA / INIZIO/FINE / MENU

I



COLLEGAMENTO PRESA

Appena collegata alla rete la macchina per il pane emette un segnale acustico. Dopo poco il display visualizza „3:00". I due punti tra il „3" e „00" non lampeggiano. La freccia indica **900 g** e **MITTEL.** Queste sono impostazioni standard.

INIZIO/FINE

Come si avvia e si interrompe un determinato programma? Per avviare un programma premere una volta il pulsante **„Starten/Stop"**. La macchina emette un breve segnale acustico e i doppi punti cominciano a lampeggiare. La spia luminosa si accende e il programma si avvia. Dopo che il programma è cominciato tutti i pulsanti •no allo **„Starten/Stop"** sono disattivati.
Per interrompere il programma premere per circa 3 secondi il pulsante **„Starten/Stop"** •nché la macchina non emette un segnale custico. In tal modo si evita un'interruzione involontaria del programma.

MENU

Tramite il Menu si possono impostare i diversi programmi. Azionando il tasto „Menu" si ha un cambiamento del programma (accompagnato da un breve segnale acustico). Se il tasto viene azionato di seguito 12 volte il display LCD visualizza i 12 menu diversi. Scegliere il programma desiderato. Di seguito è riportata una breve spiegazione dei 12 programmi disponibili:

1. **Normale „BASIC":** impasto, attesa e cottura di pane normale. A seconda del gusto si possono aggiungere gli ingredienti.
2. **Croccante „FRENCH":** impasto, attesa e cottura con tempo di crescita lungo. Il pane mantiene una crosta croccante e una leggera consistenza.
3. **Pane integrale „WHOLE WHEAT":** impasto, attesa e cottura di pane integrale. Il tempo di preriscaldamento è più lungo, in tal modo il grano può ammollarsi e crescere. Durante questo programma si consiglia di non utilizzare la funzione „a tempo" in quanto può portare ad un cattivo risultato di cottura.
4. **Veloce „QUICK":** impasto, attesa e cottura di pane con bicarbonato di sodio o lievito in polvere. Il pane cotto in tal modo è generalmente piccolo e di poca consistenza.
5. **Dolce „SWEET":** impasto, attesa e cottura di pane dolce. Cottura di pane croccante e dolce.
6. **Ultra veloce 1 „ULTRA FAST-1":** impasto, attesa e cottura di circa 700 g di pane in breve tempo. Il pane cotto in tal modo è generalmente piccolo e casareccio rispetto a quello cotto con il programma **„Veloce"**.
7. **Ultra veloce 2 „ULTRA FAST-2":** come descritto alla voce „Ultra veloce 1" ma per la cottura di circa 900 g di pane.
8. **Pasta „DOUGH":** impasto e crescita senza cottura. Estrarre la pasta e lavorarla a forma di pagnotta, pizza, pasta, ecc..

COLORE „COLOR" / QUANTITÀ DI PANE „LOAF SIZE" / MANTENIMENTO DEL CALORE / MEMORIA / TEMPERATURA AMBIENTE

I

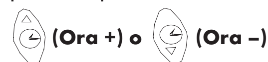
9. **Marmellata „JAM":** Cottura di marmellate.
10. **Dolci „CAKE":** impasto, crescita e cottura con bicarbonato di sodio o lievito in polvere.
11. **Pane bianco „SANDWICH":** impasto, attesa e cottura di pane bianco. Il pane cotto in tal modo è morbido e ha una crosta sottile.
12. **Cottura a forno „BAKE":** solo cottura, senza impasto e crescita. E' possibile anche ridurre il tempo di cottura.

COLORE „COLOR"

Con questo pulsante è possibile regolare il colore della crosta: **chiara, media** o **scura**. Effettuare la scelta utilizzando l'apposito pulsante.

QUANTITÀ DI PANE „LOAF SIZE"

Con questo pulsante è possibile impostare la quantità di pane. La durata del programma può variare a seconda della quantità di pane.



Con questi pulsanti è possibile impostare la funzione „a tempo" se non si vuol avviare subito l'apparecchio.
Con i pulsanti „ "o „ " impostare il tempo di cottura •nale desiderato. A questo proposito considerare la durata di cottura del programma. Allo scadere del tempo di cottura il pane è pronto per essere servito. Scegliere prima il programma e il grado di colore della crosta. Con i pulsanti „ " o „ " è possibile variare il tempo di cottura secondo fasi di 10 minuti. E' possibile impostare un massimo di 13 ore.

Esempio: Sono le 20:30. Volete mangiare il pane domani alle 07:00, cioè nel giro di 10 ore e mezza. Impostare Menu, Colore, Quantità di pane e poi con i pulsant „ "o „ " regolare il tempo su 10:30. L'orario sarà visualizzato sullo schermo **LCD.** Per azionare il programma di interruzione a tempo premere il pulsante **„Starten/Stop".** Il punto sullo schermo LCD lampeggia e il tempo rimanente viene visualizzato continuamente. Il pane è pronto alle 07:00. Se non volete estrarre subito il pane azionare la funzione "mantenimento di calore" su 1.

Avvertenza: per la cottura a tempo non utilizzare ingredienti che possono guastarsi come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.

MANTENIMENTO DEL CALORE

Il pane può essere mantenuto al caldo automaticamente per 60 minuti dopo la cottura. Se volete estrarre subito il pane disattivare il programma con il pulsante „Starten/Beenden".

MEMORIA

Se c'è un'interruzione di corrente durante la cottura del pane il processo di cottura verrà continuato automaticamente per 15 minuti. Non è necessario premere il pulsante „Starten/Beenden". Se l'interruzione dura più di 15 minuti i dati memorizzati saranno persi e la macchina per il pane deve essere nuovamente azionata. Se il processo di preparazione non è ancora giunto all'impasto al momento dell'interruzione di corrente basta premere il pulsante „Starten/Stop". Il programma comincia d'accapo.

TEMPERATURA AMBIENTE

L'apparecchio è sottoposto a sbalzi di temperature enormi. Può succedere che per pagnotte molto grandi di pane la macchina raggiunge temperature altissime. Si consiglia di mantenere la temperatura ambiente tra i 15°C e i 34°C.

Indicazione di avvertimento:

1. Se dopo l'inizio del programma appare **„H:HH"** sul display (vedi •g. 1) la temperatura dell'apparecchio è ancora troppo alta. E' necessario interrompere il programma. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 10-20 min.
2. Se premendo il pulsante **„Starten/Stop"** sul display appare **„E:EE"** (vedi •g. 2) il sensore di temperatura non è collegato. Far controllare il sensore da personale quali•cato.

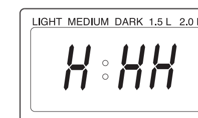


Fig. 1

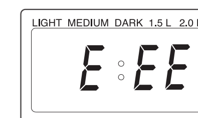


Fig. 2

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

1. Controllare che ci siano tutte le parti e accessori e siano privi di difetti.
2. Pulire tutte le parti secondo le indicazioni presenti in **„Pulizia e manutenzione“**.
3. Regolare la macchina per il pane sulla modalità di cottura al forno e far riscaldare per circa 10 min. senza contenuto. Dopo che la macchina si è raffreddata pulirla nuovamente.
4. Asciugare con cura tutte le parti e montarle. La macchina per il pane è ora pronta.

COTTURA DEL PANE

1. Inserire la vaschetta per il pane e girare in senso orario finché non scatta. Inserire i ganci nell'albero motore. Girare l'impastatrice in senso orario finché non scatta. Si consiglia di cospargere i fori dell'impastatrice con margarina in modo che la pasta non resta attaccata all'impastatrice e si stacca facilmente.
2. Mettere gli ingredienti nella vaschetta del pane. Rispettare l'ordine degli ingredienti secondo la ricetta. Di norma mettere prima acqua o altri liquidi, poi zucchero, sale, farina. Il lievito o il lievito in polvere sono gli ultimi ad essere aggiunti. Per impasti più difficili, per esempio con maggiori quantità di grano o segale, si consiglia di invertire l'ordine degli ingredienti. Mettere prima lievito in polvere e farina e alla fine i liquidi. Ciò assicura un impasto migliore.
3. Creare con il dito un incavo nella farina. Inserire il lievito nell'incavo. Il lievito non deve essere a contatto con ingredienti liquidi o sale.
4. Chiudere con cura il coperchio e inserire la spina.
5. Con il pulsante Menu scegliere il programma desiderato.
6. Con il pulsante „Colore“ scegliere il grado di colore della crosta desiderato.
7. Con il pulsante „Quantità di pane“ scegliere la quantità desiderata (700 g o 900 g).
8. Con i pulsanti „ "o „ " impostare la funzione a tempo. In caso di inizio di programma immediato saltare questo punto.
9. Con i pulsanti „Starten/Beenden“ avviare il programma.
10. Durante i programmi **Normale, Croccante, Pane integrale, Dolce, Pane bianco** la macchina emette un lungo segnale acustico. Il segnale indica che è possibile aggiungere altri ingredienti. Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti. Durante il processo di cottura il vapore può fuoriuscire attraverso le fessure d'aria presenti sul coperchio. Questo è un processo normale.
11. Al termine del processo di cottura la macchina emette 10 volte un segnale acustico. Premendo il pulsante **„Starten/Beenden“** il processo verrà interrotto per circa 3-5 secondi ed è possibile estrarre il pane. Aprire il coperchio e con guanti da forno, estrarre la vaschetta per il pane dagli appositi manici. Girare la vaschetta in senso antiorario e sollevare verso l'alto e fuori dall'apparecchio.
12. Con una paletta in materiale antiaderente staccare le parti esterne del pane dalla vaschetta.
Attenzione: la vaschetta e il pane posso essere molto caldi. Far attenzione a non scottarsi e lavorare con guanti da forno.
13. Posizionare la vaschetta per il pane con l'apertura verso il basso su una superficie pulita e scuotere con cura finché il pane non si stacca completamente.
14. Rimuovere la vaschetta e far raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di tagliarlo.
15. Se non si preme il pulsante **„Starten/Beenden“** (per esempio perchè non si è nelle vicinanze) il pane viene automaticamente mantenuto al caldo per 60 minuti.
16. Se l'apparecchio non è in funzionamento tirare la spina dalla presa.
Avvertenza: prima di tagliare il pane rimuoverlo dall'impastatrice. Non rimuovere i ganci dell'impastatrice con le mani in quanto il pane è caldo.

FUNZIONI ALTERNATIVE

1. Programma veloce
Con il lievito in polvere o bicarbonato di sodio, che possono essere rimossi con umidità e calore, il pane cuoce in velocità. Per questo programma si consiglia di mettere tutti gli ingredienti liquidi nella vaschetta per il pane e poi tutti gli ingredienti asciutti. All'inizio della fase di riposo è possibile sistemare la pasta e gli ingredienti asciutti durante il programma veloce in un angolo della vaschetta per il pane. Per evitare grumi di farina è importante che durante il processo di riposo vengano eliminati con una spatola di gomma.

2. Programma extra veloce
Con il programma extra veloce il pane è cotto nel giro di un'ora. Entrambe le impostazioni cuociono pane duro in circa 58 minuti. Con extra veloce 1 è possibile cuocere una quantità di 700 g, con extra veloce 2 una quantità di 900 g. Quando si aggiunge acqua far attenzione che sia ad un temperatura 48-50°C. E' necessario un termometro da cucina. L'esatta temperatura dell'acqua è molto importante per il processo di cottura. Con una temperatura dell'acqua troppo bassa il pane non cresce abbastanza. Con un'alta temperatura il lievito perde le sue funzioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio tirare la spina e lasciar raffreddare.
1. Vaschetta per il pane: pulire sia la parte interna che quella esterna con un panno umido. Non utilizzare oggetti appuntiti o che possono graffiare la vaschetta. Prima di installare la vaschetta asciugarla con cura.
2. Ganci dell'impastatrice: se la barra dell'impastatrice non si toglie con facilità riempire il contenitore con acqua calda e lasciarlo in ammollo per circa 30 minuti. In tal modo sarà possibile estrarre i ganci e pulirli. Pulirli con un panno di cotone. Far attenzione che la vaschetta e l'impastatrice possono essere lavati in lavastoviglie.
3. Coperchio e finestra di controllo: pulire il coperchio all'interno e all'esterno con un panno umido.
4. Scatola: pulire la scatola della macchina all'esterno con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi in quanto la superficie esterna potrebbe danneggiarsi. **Non immergere la scatola in acqua.**
5. Prima di mettere la macchina a posto lasciarla raffreddare completamente, pulirla e asciugarla. Mettere il cucchiaio e ganci nell'apposito cassetto e chiudere il coperchio.

AGGIUNTA D'INGREDIENTI PER LA COTTURA DEL PANE

1. Farina extra fine/Farina da pane
La farina da pane ha un alto contenuto di glutine per cui per il contenuto proteico è di cottura lunga. L'impasto sarà elastico e facile da lavorare. Per l'alto contenuto di glutine a differenza della farina tradizionale, questa farina è ideale per pagnotte di pane grandi che fanno meno briciole. La farina per pane è l'ingrediente principale nella cottura del pane.
2. Farina universale
La farina universale viene prodotta da grano duro e grano tenero scelto ed è ideale per la cottura veloce e per dolci.
3. Farina integrale
La farina integrale è grano integrale macinato e contiene gusci e glutine di grano. La farina integrale è più pesante e nutriente della farina tradizionale. Il pane di farina integrale è di piccole dimensioni. Di conseguenza per la maggior parte delle ricette si miscela farina integrale con farina per pane per avere un risultato migliore.
4. Farina di grano saraceno
La farina di grano saraceno è ricca di fibre come la farina integrale. Per far sì che raggiunga grandi dimensioni dopo la crescita questa farina deve essere miscelata con un grande quantitativo di farina per pane.
5. Farina per dolci
La farina per dolci è composta da grano tenero macinato o grano privo di proteine e viene utilizzata da produttori di dolci. Le diverse farine sembrano essere simili, l'attitudine al rigonfiamente con il lievito o la qualità di assorbimento variano a seconda della coltivazione, del tipo di macinazione e della conservabilità. Si consiglia di provare prodotti farinacei di marche diverse per trovare la farina migliore che corrisponde al vostro gusto.
6. Fecola e farina di avena
La fecola e la farina di avena sono composte da mais o avena macinata. Sono utilizzati come aggiunte a tipi di pane casareccio per migliorarne la consistenza e il sapore.
7. Zucchero
Lo zucchero è un ingrediente importante per i dolci e dà colore al pane. E' la base del nutrimento per il lievito. Generalmente si utilizza zucchero bianco. Per alcune ricette si utilizza anche zucchero di canna, zucchero a velo e zucchero filato.
8. Lievito
Il lievito produce sostanze che aiutano la lievitazione. In questo processo di lievitazione viene prodotto biossido di carbonio che fa crescere il pane e lo rende soffice. Per una crescita veloce della pasta lievitata è necessaria una base di zucchero e farina.
1 cucchiaino di lievito in polvere = $\frac{3}{4}$ cucchiaino di lievito istantaneo
2 cucchiaino di lievito in polvere = 1,5 cucchiaino di lievito istantaneo
5 cucchiaino di lievito in polvere = $3\frac{3}{4}$ cucchiaino di lievito istantaneo
Il lievito deve essere conservato in un posto fresco in quanto ad alte temperature perde tutte le sue proprietà. Prima dell'utilizzo controllare la data di scadenza. Conservare la parte rimanente in frigorifero. Se il pane non cresce è a causa del lievito che è scaduto.
Con il test di seguito riportato controllare se il lievito è fresco o scaduto.
(1) versare $\frac{1}{2}$ tazza di acqua calda (45-60°C) nel misurino.
(2) aggiungervi 1 cucchiaino di zucchero bianco e mescolare. Aggiungere poi 2 cucchiaini di lievito.

(3) mettere il misurino in un luogo caldo per circa 10 min. Non girare l'acqua.
(4) la massa si gon•a •no alla misura di „1 tazza". In caso contrario il lievito è scaduto.

9. Sale
   Il sale dà sapore al pane e colore alla crosta. Il sale però può pregiudicare la crescita del lievito. Per cui non utilizzare mai troppo sale per l'impasto. Se il sale non è gradito, non aggiungerlo. Il pane senza sale cresce meglio.
10. Uova
   Le uova danno al pane una consistenza migliore, maggior valore nutritivo e volume, nonché il classico sapore delle uova. Le uova vengono utilizzate senza guscio e subito mescolate.
11. Grasso, burro, olio vegetale
   Grazie al grasso il pane è più morbido e si conserva di più. Tirare fuori dal frigorifero il burro un po' prima dell'utilizzo e tagliarlo a pezzettini in modo da poterlo lavorare meglio.
12. Lievito in polvere
   Il lievito in polvere viene prevalentemente utilizzato per la cottura extra veloce di pane e per dolci. Il lievito di polvere non necessita di tempo di riposo per la crescita e non produce gas, le bolle si formano e la consistenza è morbida.
13. Bicarbonato di sodio
   Il bicarbonato di sodio ha la stessa funzione del lievito in polvere e può essere utilizzato insieme al lievito in polvere.
14. Acqua e altri liquidi
   L'acqua è un ingrediente basilare per la cottura del pane. L'acqua è ideale a temperatura 20-25°C. Per la cottura extra veloce del pane è necessaria una temperatura di 45-50°C per accellerare la crescita. L'acqua può essere sostituita da latte fresco o una miscela d'acqua con il 2% di quantitativo di latte in polvere. In tal modo il sapore e il colore della crosta vengono in•uenzati. In alcune ricette ci sono varianti con succhi (per esempio succo di mela, di arancia, di limone, ecc.) che migliorano il sapore.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

La riuscita di un buon pane dipende dalle giuste quantità degli ingredienti utilizzati. Si consiglia di utilizzare il misurino e il cucchiaio misuratore per le misurazioni.

1. Misurazione di ingredienti liquidi
   Acqua, latte fresco o latte in polvere sciolto possono essere misurati col misurino.
   Leggere la giusta misura posizionando il misurino orizzontalmente.
   Misurare gli ingredienti sempre singolarmente e lavare il misurino.
2. Misurazione di lievito in polvere
   Conservare il lievito in polvere a temperatura ambiente e non pressarlo. Per una giusta misurazione sistemare con cura la polvere sulla super•cie nella tazza.
3. Ordine nell'aggiunta degli ingredienti
   Rispettare il seguente ordina nell'aggiunta degli ingredienti. Generalmente l'ordine è il seguente: ingredienti liquidi, uova, sale, latte in polvere, ecc. La farina può essere inumidita completamente. Aggiungere il lievito solo su farina asciutta. Il lievito non deve mai essere a contatto con il sale. Dopo che la farina è stata impastata per un pò la macchina emette un segnale acustico per l'aggiunta di ingredienti aromatizzanti (per esempio frutti).
   Se vengono aggiunti prima dopo una lunga lavorazione il sapore degli ingredienti aromatizzanti può diminuire. In caso di cottura con la funzione a tempo con un lungo tempo di ritardo non utilizzare ingredienti che possono facilmente guastarsi come uova o frutti.

CONSIGLI PER EVITARE ERRORI

Num.	Problema	Descrizione	Soluzione
1	Durante la cottura fuoriesce fumo dalle aperture per l'aria.	Alcuni ingredienti si sono depositati sull'elemento termico; in caso della prima messa in funzione: cospargere l'elemento termico con olio.	Staccare la spina dell'apparecchio e pulire l'elemento termico. Attenzione, pericolo di scottatura! In caso di prima messa in funzione: messa in funzione senza ingredienti, poi aprire il coperchio.
2	La crosta presente sulla parte inferiore del pane è troppo grossa.	Se il pane è mantenuto al caldo per lungo tempo fuoriesce troppo tempo.	Ritirare il pane senza lasciarlo nella macchina.
3	Il pane si estrae a fatica.	I ganci dell'impastatrice sono fermi alla vaschetta per il pane.	Dopo aver estratto il pane versare acqua calda nella vaschetta per il pane e lasciare per circa 10 minuti. Poi estrarre e pulire.
4	Gli ingredienti non sono stati mescolati bene e la cottura non è venuta bene.	1. Il programma scelto non è il migliore. 2. Dopo la cottura il coperchio è stato aperto più volte, il pane è asciutto e privo di crosta dorata. 3. I ganci della mescolatrice non girano bene e la pasta non può essere impastata bene.	1. Scegliere il giusto programma. 2. Non aprei più il coperchio dopo la crescita. 3. Controllare l'apertura die ganci, estrarre la vaschetta per il pane e mettere la macchina cao di malfunzionamento contattare personale quali•cato.
5	Dopo aver premuto il pulsante **„Starten/Beenden"** il display visualizza „H:HH".	La temperatura all'interno della macchina è troppo alta per la cottura del pane.	Premere il pulsante **„Starten/Beenden"**, tirare la spina, estrarre la vaschetta per il pane e lasciare aperto il coperchio •nché la macchina non si è raffreddata.
6	L'impasto non veine rimestato.	La vaschetta per il pane non è montata correttamente o l'impasto è troppo.	Controllare che la vaschetta per il pane è montata correttamente e i quantitativi dell'impasto deveno corrispondere a quelli riportati sulla ricetta.
7	Il pane è troppo grosso e fuoriesce.	Troppo lievito, troppa farina o troppa acqua a temperatura ambiente elevata.	Adeguare le giuste dosi.
8	Il pane è troppo piccolo e non è cresciuto.	Lievito dimenticato, poco lievito, lievito scaduto o acqua troppo fredda, il lievito è venuto in contatto con il sale, la temperatura ambiente è troppo bassa.	Controllare il lievito e mantenerlo a temperatura ambiente.
9	L'impasto è troppo.	Troppi liquidi, l'impasto è troppo morbido e troppo lievito.	Utilizzare meno liquidi, in tal modo l'impasto avrà maggiore consistenza.
10	Durante la cottura l'impasto cade verso il centro.	1. La farina utilizzata non riesce ad amalgamarsi bene per l'impasto non cresce. 2. Il lievito non ha funzionato o la temperatura del lievito è troppo alta. 3. Con troppa acqua l'impasto è troppo umido e morbido.	1. Utilizzare farina per pane o farine con più consistenza. 2. Utilizzare lievito a temperatura ambiente. 3. A seconda della capcità di assorbimento di liquidi della farina adattare il quantitativo d'acqua della ricetta.
11	Pane troppo pesante con consistenza grossa.	1. Troppa farina o poca acqua. 2. Troppi frutti o troppa farina integrale.	1. Ridurre la farina o aggiungere acqua. 2. Diminuire l'aggiunta di ingredienti e aggiungere lievito.
12	La parte interna è vuota.	1. Troppa acqua o lievito e niente sale. 2. Temperatura dell'acqua troppo alta.	1. Ridurre l'aggiunta di acqua e lievito e controllare l'aggiunta del sale. 2. Controllare la temperatura dell'acqua.
13	Sulla super•cie del pane c'è farina asciutta.	1. Ingredienti dif•cili da amalgamare come burro, banane, ecc. 2. A causa di poca aggiunta d'acqua la pasta non è stata correttamente miscelata.	1. Non utilizzare ingredienti dif•cili da amalgamare. 2. Controllare la quantità d'acqua e la macchina
14	La crosta è troppo doppia e scura e l'impasto è troppo ricco di zucchero.	Diverse ricette e ingredienti in•uenzano diversamente il processo di lievitazione, di conseguenza la crosta può essere troppo dorata a causa dell'elevato quantitativo di zucchero.	In caso di ricette con molto zucchero premere il pulsante **„Starten/Beenden"** circa 5-10 min prima della durata di cottura prevista se il colore è subito troppo scuro. Lasciar riposare pane o dolci per circa 20 min prima di estrarli dalla macchina.

PROPOSTE DI RICETTE PER LA MACCHINA PER PANE

1 tazza = 250 ml | 1 cucchiaio = 3 cucchiaini
1 cucchiaio = 15 ml | 1 cucchiaino = 5 ml
1 pacchetto di lievito in polvere = 8 g

1. Pane bianco

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	250 ml	300 ml
sale	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
zucchero	2 cucchiai	2,5 cucchiai
grano duro	120 g	150 g
farina extra •ne/per pane	270 g	350 g
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaini	1 ¼ cucchiaino
olio	2 cucchiai	2 ½ cucchiai

Programma: „Croccante“

2. Pane alle noci e uvetta

Consiglio: Aggiungere le noci e l'uvetta dopo il segnale acustico. Durante la secona fase dell'impasto.

quantità di pane	700 g	900 g
acqua o latte	250 ml	300 ml
margarina o burro	2 cucchiaino	2 ½ cucchiaino
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaino
zucchero	2 cucchiaino	2 ½ cucchiaio
farina extra •ne/per pane	450 g	520 g
lievito in polvere	1 ⅕ cucchiaino	1 ½ cucchiaino
uvetta	50 g	75 g
noci sminuzzate	30 g	40 g

Programma: „Normale“

3. Panini integrali

quantità di pane	700 g	900 g
latte	280 ml	330 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaini
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero	2 cucchiai	3 cucchiai
farina di grano grosso	380 g	510 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Programma: „Normale“

4. Pane integrale

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	250 ml	320 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaio
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino
farina extra •ne/per pane	200 g	260 g
farina di grano integrale	200 g	260 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Pane integrale“

5. Pane bianco classico

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	250 ml	330 ml
margarina o burro	1 cucchiaio	1 ½ cucchiaio
sale	1 cucchiaino	1 ¾ cucchiaino
latte in polvere	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaio
zucchero	1 ½ cucchiaio	2 cucchiai
farina extra •ne/per pane	450 g	520 g
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaino	1½ cucchiaino

Programma: „Normale“

6. Pane bianco all'italiana

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	220 ml	280 ml
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
margarina o burro	2 ½ cucchiai	3 cucchiai
zucchero	2 ½ cucchiaini	3 cucchiaini
farina extra •ne/per pane	300 g	400 g
semolino di grano	80 g	100 g
lievito in polvere	1 ½ cucchiaino	2 ¼ cucchiaino

Programma: „Pane bianco“

7. Pane dolce

quantità di pane	700 g	900 g
latte fresco	210 ml	230 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaio
uova	1	2
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
miele	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaini
zucchero	3 cucchiai	4 cucchiai
farina extra •ne/per pane	450 g	520 g
lievti in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Dolce“

8. Pane alle patate

quantità di pane	700 g	900 g
acqua o latte	170 ml	230 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaio
uova	1	1
patate schiacciate	120 g	150 g
sale	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino
zucchero	2 cucchiai	3 cucchiai
farina extra •ne/per pane	380 g	460 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Normale“

PROPOSTE DI RICETTE PER LA MACCHINA PER PANE
I

9. Pane di farina macinata grossa

quantità di pane	700 g	900 g
farina macinata grossa	2 ½ cucchiaio	3 cucchiaio
acqua	240 ml	310 ml
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
olio	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaio
farina extra •ne/per pane	380 g	500 g
zucchero	¾ cucchiaio	1 cucchiaio
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaino	1 ½ cucchiaino

Programma: „Croccante“

10. Pane irlandese al bicarbonato

latticello	220 ml
uova	2
olio	2 cucchiaini
farina universale	500 g
zucchero	½ tazza
carbonato di sodio da cucina	1 cucchiaio
sale	½ cucchiaino
uvetta	1 tazza

Programma: „Veloce“

11. Pane al riso

quantità di pane	700 g	900 g
acqua per la cottura del riso	230 ml	300 ml
farina extra •ne/per pane	400 g	520 g
riso a grani rondi (peso a secco)	35 g	35 g
zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini
lievito in polvere	0,9 cucchiaino	1 cucchiaino
olio	1 cucchiaio	1 ½ cucchiaio

Programma: „Normale“

12. Pane con le carote

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	250 ml	310 ml
burro	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaini
farina extra •ne/per pane	450 g	520 g
carote a cubetti	56 g	70 g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero	2 cucchiaio	2 ½ cucchiai
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Normale“

13. Pane al pesto (extra veloce)

quantità di pane	700 g	900 g
acqua (48°C)	270 ml	340 ml
pesto pronto	3 cucchiaio	½ tazza
latte in polvere	1 ⅓ cucchiaio	2 cucchiaio
zucchero	1 ⅓ cucchiaio	2 cucchiaio
Sale	½ cucchiaino	⅔ cucchiaini
farina extra •ne/per pane	380 g	500 g
lievito in polvere	3 cucchiaini	4 cucchiaini

Programma: „Extra veloce“

14. Pane alle noci con mirtilli rossi

quantità di pane	700 g	900 g
latte	120 ml	160 ml
uova	2	2
burro	4 cucchiai	5 cucchiai
zucchero	4 cucchiai	5 cucchiai
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
buccia di limone	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
farina extra •ne/per pane	380 g	500 g
noci sminuzzate	40 g	60 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Dolce“

15. Pane di grano

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	150 ml	220 ml
zucchero	2 ½ cucchiai	3 cucchiai
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
burro o margarina	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaini
miele	1 cucchiaio	1 ½ cucchiaio
uova	2	2
farina di grano integrale	380 g	500 g
lievito in polvere	2 ½ cucchiaini	4 cucchiaini

Programma: „Pane integrale“

16. Pane al mais

latte	120 ml
uova	3
margarina o burro	⅓ tazza
zucchero	¼ tazza
sale	1 cucchiaino
farina universale	350 g
farina di mais	140 g
lievito in polvere	5 cucchiaini

Programma: „Veloce“

17. Baguette

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	230 ml	300 ml
sale	1 cucchiaino	1 ⅓ cucchiaino
zucchero	¾ cucchiaio	1 cucchiaio
farina extra •ne/per pane	390 g	500 g
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaino	1 ½ cucchiaino
olio	1 cucchiaio	2 cucchiaini

Programma: „Croccante

18. Pane all'uvetta succoso

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	120 ml	190 ml
uova	2	3
olio	2 cucchiaini	3 cucchiai
zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiai
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
farina extra •ne/per pane	400 g	520 g
uvetta	50 g	75 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino

Programma: „Dolce"

19. Pane all'uvetta e noci con cannella

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	220 ml	270 ml
olio	2 cucchiaini	3 cucchiaio
cannella	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero di canna	1 cucchiaio	1 ⅓ cucchiaio
uvetta	60 g	80 g
noci	60 g	80 g
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
farina extra •ne/per pane	350 g	460 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Dolce"

20. Pane della domenica

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	100 ml	120 ml
latte	140 ml	180 ml
olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
zuccheo	4 cucchiai	5 cucchiai
farina extra •na/per pane	380 g	500 g
noci sminuzzate	60 g	80 g
lievito in polvere	1 ½ cucchiani	3 ¼ cucchiani

Programma: „Dolce"

21. Pane bianco

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	220 ml	300 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaio
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
zuzzhero	1 cucchiaio	1 ½ cucchiaio
farina per pane	380 g	500 g
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaini	1 ½ cucchiaini

Programma: „Pane bianco"

MARMELLATA

La produzione di marmellata nella macchina per il pane è semplicissima. Anche se non avete mai preparato marmellata ora dovete farlo assolutamente. Sarete meravigliati per il sapore eccezionale delle marmellate che sarete in grado di preparare.

Istruzioni:

- Lavare frutti freschi e maturi. Sbucciare frutti con buccia dura come mele, pere, pesche e altri frutti.
- Rispettare esattamente le quantità presenti nelle ricette in quanto è importante per il programma marmellata. In caso contrario la massa si cuoce troppo velocemente e rischia di traboccare.
- Pesare i frutti, tagliarli a pezzi (max. 1 cm) e aggiungere zucchero gelatinizzante (2:1) a seconda della quantità indicata.
- Non utilizzare zucchero normale o zucchero gelatinizzante di tipo 1:1 altrimenti la marmellata con raggiunge la giusta consistenza.
- Mischiare i frutti con lo zucchero e avviare il programma completamente automatico.
- Dopo 1 h e 20 min la macchina emette un segnale acustico. La marmellata può essere inserita nei contenitori. Chiudere bene i contenitori.

Marmellata di bacche

bacche congelate scongelate appena	950 g
Zucchero gelatinizzante (2:1)	500 g
Succo di limone	1 cucchiaio

- Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore.
- Scegliere e avviare il programma „Marmellata".
- Rimuovere lo zucchero dalle pareti del contenitore con una spatola.
- Quando la macchina emette il segnale acustico estrarre il contenitore dall'apparecchio con un guanto da forno.

Marmellata di arancia

Arance sbucciate e tagliate	900 g
Limoni sbucciati e tagliati	100 g
Zucchero gelatinizzante (2:1)	500 g

- Sbucciare le arance e i limoni e tagliarli a pezzi.
- Aggiungere lo zucchero e mettere tutti gli ingredienti nel contenitore.

Marmellata di fragole

Lavare e pulire fragole fresche.	
Tagliare a pezzi o schiuacciarle.	900 g
Zucchero gelatinizzante (2:1)	500 g
Succo di limone	1 cucchiaio

- Mescolare tutti gli ingredienti con una spatola in plastica.
- Selezionare e avviare il programma „Marmellata".
- Allontanare lo zucchero dalle pareti del contenitore con una spatola.
- Quando si sente il segnale acustico estrarre il contenitore dall'apparecchio con un guanto da forno.
- Mettere la marmellata nei boccacci e chiudere bene.

INDICAZIONI RELATIVE ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



- Non buttare gli apparecchi elettrici nei ri•uti domestici. La legge prevede lo smaltimento di apparecchi elettrici presso centri di raccolta pubblici comunali o centri raccolta di ri•uti ingombranti. In tal modo si assicura il giusto smaltimento di vecchi apparecchi.
- Il mondo ci ringrazia!

INDIRIZZO ASSISTENZA

In caso di domande relative al prodotto o alle istruzioni per l'uso o in caso di difetti al prodotto contattare direttamente il nostro servizio assistenza. Conservare in caso di reclami la prova d'acquisto.

Hotline/UE: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14 €/minuto sulla rete Telecom tedesca)

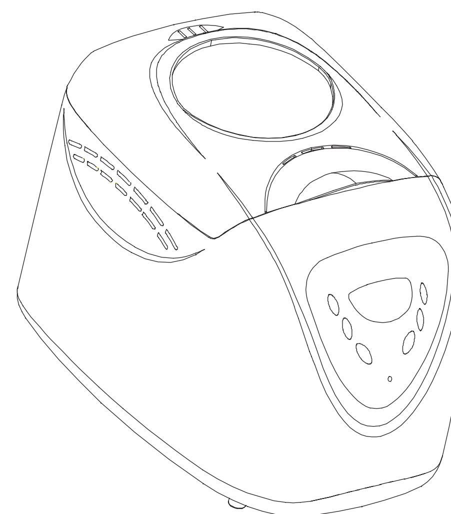
Importante:
Non spedite il vostro apparecchio al nostro indirizzo senza alcun invito. Le spese e il rischio di smarrimento per una spedizione non sollecitata sono a carico del mittente. Ci riserviamo di respingere la spedizione non sollecitata e rispedirla al mittente.

ART. NUM. 10000008

Prodotto da:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
per:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
D-77656 Offenburg



BROODBAKAUTOMAAT



Model: XBM1538

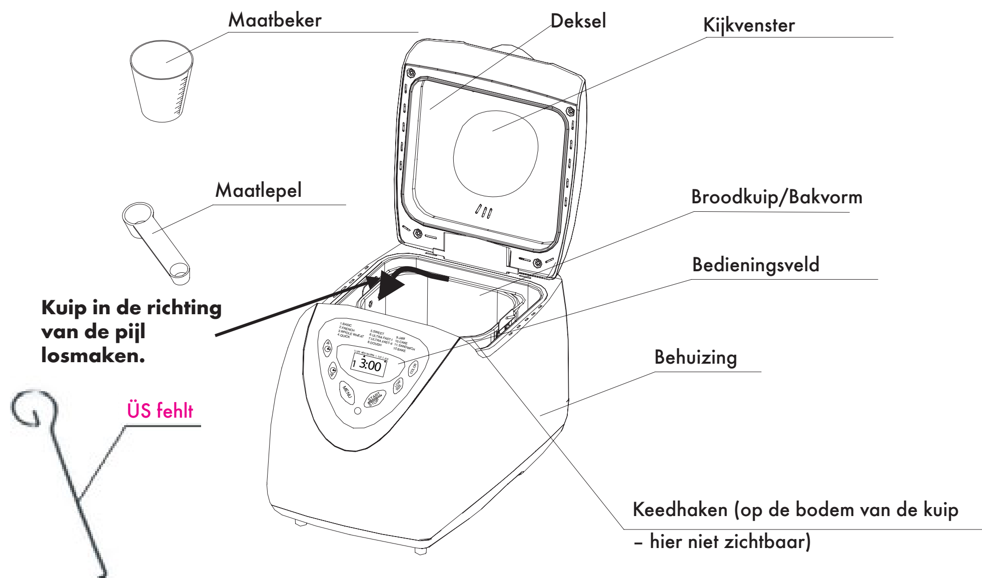
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten enkele elementaire veiligheidsmaatregelen in acht genomen worden. Gelieve om het gevaar van brandwonden, elektrische schokken, branden en/of persoonlijke letsels te vermijden, de gebruiksaanwijzing voor de ingebruikneming van het apparaat aandachtig door te lezen en bij het gebruik van het apparaat alle aanwijzingen in acht te nemen.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor later gebruik.
Als u het apparaat aan derden doorgeeft, gelieve dan ook deze gebruiksaanwijzing mee door te geven.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

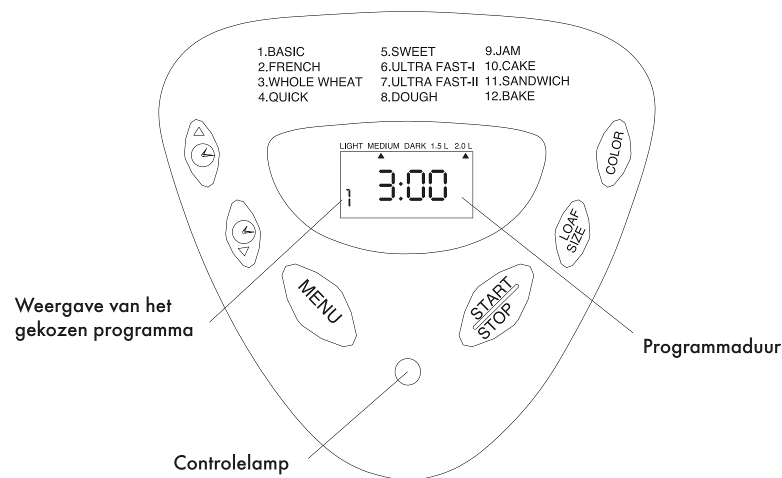
- Sluit het apparaat enkel aan op een reglementair geïnstalleerd stopcontact. Gebruik geen meervoudige tafelcontactdoos of verlengkabel.
- De op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning moet met de spanning van uw stroomnet overeenstemmen.
- Let er bij het leggen van het netsnoer op dat niemand er tijdens het bedrijf van het apparaat over kan struikelen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, open vlammen en scherpe kanten.
- Raak het netsnoer en de netstekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit onderdompelen in water of in andere vloeistoffen. Een elektrische schok kan levensgevaarlijk zijn!
- Als u de netstekker uittrekt, trek dan steeds aan de stekker en nooit aan de kabel.
- Gebruik het apparaat nooit in openlucht.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht achter.
- Als de broodbakautomaat in bedrijf is, kunnen het deksel en de buitenvlakken zeer warm worden. Raak enkel de grepen en de schakelaars aan. Gebruik indien nodig pannenlapjes.
- Gebruik bij het uitnemen van verwarmde eetwaren pannenlapjes. Gelieve om brandwonden door uittredende stoom te vermijden, het deksel steeds te openen aan de kant die afgewend is van uw gezicht en uw handen.
- Trek voor elke reiniging steeds de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Kinderen erkennen de gevaren niet die bij een verkeerde omgang met elektrische apparaten kunnen ontstaan. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Wees bij het gebruik van het apparaat alstublieft bijzonder waakzaam als er kinderen in de buurt zijn!

- Gebruik het apparaat niet als het beschadigingen vertoont, als het gevallen is of als het niet onberispelijk werkt.
- Gebruik geen water om brandende eetwaren of delen van het apparaat te blussen. Verstik het vuur met een vochtige doek. **De stekker van het apparaat meteen uittrekken.**
- Controleer het apparaat, het netsnoer en de netstekker geregeld op zichtbare beschadigingen. Gebruik het apparaat in geen geval als u beschadigingen vastgesteld heeft. Probeer nooit om het apparaat zelf te herstellen.
- Reparaties mogen enkel door gekwali•ceerd vakpersoneel uitgevoerd worden.
- Gebruik het apparaat enkel op hittebestendige oppervlakken. Stel het apparaat niet op in de buurt van warmtebronnen of open vuur. Nooit in een warme oven plaatsen.
- De broodbakautomaat nooit met een handdoek of met een ander voorwerp afdekken. De hitte en de stoom moeten ongehinderd kunnen ontsnappen. Bij contact met brandbare stoffen bestaat brandgevaar.
- De broodbakautomaat mag niet voor andere dan de voorgeschreven doeleinden gebruikt worden. Gelieve te bedenken dat wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade kunnen aanvaarden bij een verkeerde bediening of als het apparaat gebruikt wordt voor andere doeleinden dan voorzien.
- Gebruik bij de omgang met de broodbakautomaat nooit geweld. Als bepaalde delen van het apparaat niet gebruikt kunnen worden zonder geweld, is een nazicht door een vakman vereist.
- Raak nooit bewegende of roterende delen van het apparaat aan als de bakprocedure in gang is.
- Het apparaat nooit inschakelen als de broodkuip niet behoorlijk ingebracht is en niet met ingrediënten gevuld is.
- Ter bescherming tegen brand of kortsluitingen nooit aluminiumfolie of overige materialen in de broodbakautomaat steken.
- Voor het verwijderen van de broodkuip nooit langs de bovenkant of de zijkant op de broodkuip slaan. Deze kan hierdoor beschadigd worden.
- Het apparaat is enkel voor gebruik in het huishouden en niet voor commercieel gebruik bedoeld.

INLEIDING



AANSLUITEN OP HET STOPCONTACT / STARTEN/EINDIGEN / MENU



AANSLUITEN OP HET STOPCONTACT

Zodra de broodbakautomaat op een stopcontact aangesloten is, weerklinkt een pieptoon. Na een korte tijd verschijnt op het scherm "3:00". Het dubbele punt tussen de „3" en „00" knippert niet voortdurend. De pijl wijst op **900 g en MIDDEL.** Dit is de standaardinstelling.

STARTEN/EINDIGEN

Hoe start of beëindigt men een geselecteerd programma? Voor het starten van het programma een keer op de toets **„Starten/Stoppen"** drukken. Er volgt een korte pieptoon en het dubbele punt op het scherm begint te knipperen. De controlelamp licht op en het programma start. Nadat het programma gestart is, zijn alle toetsen gedeactiveerd, behalve **„Starten/Stoppen"**.
Om het programma te beëindigen de toets **„Starten/Stoppen"** gedurende circa 3 seconden indrukken, tot een pieptoon het programma-einde bevestigt. Hiermee wordt een ongewilde uitschakeling van het programma verhinderd.

MENU

Via het menu worden de verschillende programma's ingesteld. Telkens wanneer de toets „Menu" ingedrukt wordt, wordt van programma veranderd (begeleid door een korte pieptoon). Wordt de toets 12 keer na elkaar ingedrukt, dan verschijnen op het LCD-display de 12 verschillende menu's. Kies nu de het gewenste programma. Hierna vindt u een korte uitleg van de 12 mogelijke programma's:

1. **Normaal „BASIC"** (Basis): Kneden, laten rijzen en bakken van normaal brood. Volgens smaak kunnen er extra's aan toegevoegd worden.
2. **Knapperig „FRENCH"** (Frans): Kneden, laten rijzen en bakken met een langere rijstijd. Het brood krijgt een knapperig korstje en een lichte consistentie.
3. **Volkoren „WHOLE WHEAT"** (volle tarwe): Kneden, laten rijzen en bakken van volkorenbrood. Hier is de voorverwarmingstijd langer, zodat het koren in het water kan wellen en rijzen. Er wordt aangeraden om met dit programma de „schakelklokfunctie" niet te gebruiken, omdat dit tot slechte bakresultaten kan leiden.
4. **Snel „QUICK":** Kneden, laten rijzen en bakken van brood met natron of bakpoeder. Het zo gebakken brood is meestal kleiner en vaster van consistentie.
5. **Zoet „SWEET":** Kneden, laten rijzen en bakken van zoet brood. Voor het bakken van knapperig en zoet brood.
6. **Extra snel 1 „ULTRA FAST-1":** Kneden, laten rijzen en bakken van brood van circa 700 g in een minimumtijd. Het zo gebakken brood is meestal kleiner en grover dan het brood dat gebakken wordt met het programma **„Snel"**.

KLEUR „COLOR" / BROODGEWICHT „LOAF SIZE" / WARMHOUDE / GEHEUGEN / OMGEVINGSTEMPERATUUR

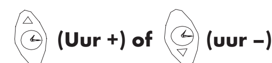
7. **Extra snel 2 „ULTRA FAST-2":** zoals onder „Extrasnel 1", maar voor een brood van circa 900 g.
8. **Deeg „DOUGH":** Kneden en laten rijzen, zonder bakken. Het deeg eruit halen en tot een brood, pizza, knoedels enz. vormen.
9. **„JAM":** Inkoken van jam.
10. **Cake „CAKE":** Kneden, laten rijzen en bakken met natron of bakpoeder.
11. **Wit brood „SANDWICH":** Kneden, laten rijzen en bakken van wit brood. Het zo gebakken brood is los en heeft een dunne kortst.
12. **Bakken „BAKE":** enkel bakken, zonder kneden en rijzen. Kan ook ter verkorting van de baktijd bij bepaalde instellingen gekozen worden.

KLEUR „COLOR"

Met deze toets kunt u de kleur van de korst instellen: **Licht, middelmatig** of **Donker.** Maak een selectie door het indrukken van de toets.

BROODGEWICHT „LOAF SIZE"

Met deze toets kunt u het formaat van het brood instellen. De programmaduur kan volgens de ingestelde broodhoeveelheid variëren.



Als het apparaat niet meteen moet starten, kan met deze toetsen een schakelklokfunctie ingesteld worden. Geef de gewenste eindtijd aan met de toet „ "of „ ". Houd daarbij rekening met de bakduur van het programma. Na a•oop van de via de schakelklok vastgelegde tijd is het brood klaar om te serveren. Eerst moet u het programma en de bruiningsgraad instellen.
Met de toets „ " of „ " wordt hier de tijd van de schakelklok in stappen van 10 minuten veranderd. Er kunnen maximum 13 uur ingesteld worden.

Bijvoorbeeld: Het is 20:30 uur. U wilt het brood's morgens om 07:00 uur eten, d.w.z. over 10 ½ uur. Menu, kleur, broodgewicht kiezen en dan met de toet „ "of „ "de schakelklok op 10:30 instellen. Dit wordt op het **LCD** weergegeven. Voor het starten van het schakelklokprogramma op de toets **„Starten/Stoppen"** drukken. Het punt op het LCD-scherm knippert en de resterende tijd wordt voortdurend aangegeven. Het brood is om 07:00 uur klaar. Als u het brood er niet meteen wilt uitnemen, start de warmhoudtijd van 1 uur.

Aanwijzing: Gebruik voor het bakken met de schakelklok geen ingrediënten die snel bederven zoals eieren, verse melk, vruchten, uien enz.

WARMHOUDE

Het brood kan automatisch gedurende 60 minuten na het bakken warm gehouden worden. Als u het brood er meteen wilt uithalen, schakel dan het programma uit met de toets „Starten/Stoppen".

GEHEUGEN

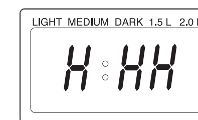
Wordt de stroomvoorziening tijdens het bakken van het brood onderbroken, dan wordt het broodbakproces automatisch binnen de 15 minuten voortgezet. Het is niet noodzakelijk om op de toets „Starten/Stoppen" te drukken. Als de stroomvoorziening gedurende meer dan 15 minuten onderbroken is, gaan de opgeslagen gegevens verloren en moet de broodbakautomaat opnieuw gestart worden. Als het productieproces op het tijdstip van de stroomonderbreking zich nog in de kneedfase bevond, volstaat het om op de toets „Starten/Stoppen" te drukken. Het programma start dan opnieuw.

OMGEVINGSTEMPERATUUR

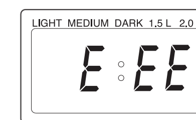
Het apparaat kan in een groot temperatuurbereik gebruikt worden. Er kunnen echter verschillende grote broden ontstaan als de broodbakautomaat in zeer warme of zeer koude kamers opgesteld is. We raden een kamertemperatuur aan tussen 15°C en 34°C.

Waarschuwingsindicators:

1. Als na het starten van het programma op de display **„H:HH"** verschijnt (zie afb. 1), dan is de temperatuur in het apparaat nog te hoog. Het programma moet beëindigd worden. Het deksel openen en het apparaat 10 tot 20 minuten laten afkoelen.
2. Als na het indrukken van de toets **„Starten/Stoppen"** op de display de indicatie **„E:EE"** verschijnt (zie Afb. 2), dan is de temperatuursensor niet aangesloten. Laat de sensor door bevoegd vakpersoneel nakijken.



Afb. 1



Afb. 2

EERSTE INGEBRUIKNEMING

1. Controleer of alle delen en toebehoren voorhanden zijn en vrij zijn van defecten.
2. Alle delen volgens de aanwijzingen onder **„Reiniging en onderhoud"** reinigen.
3. De broodbakautomaten op de bakmodus instellen en gedurende circa 10 min zonder inhoud laten bakken. Na het afkoelen opnieuw reinigen.
4. Alle delen zorgvuldig drogen en inzetten. De bakautomaat is nu gebruiksklaar.

BROODBAKKEN

1. De broodkuip inzetten en in uurwijzerzin draaien tot ze vastklikt. Breng de kneedhaken in de aandrijfas aan. De kneedhaken in uurwijzerzin draaien tot ze vastklikken. Er wordt aangeraden om de openingen voor het aanbrengen van de kneedhaken met hittebestendige margarine te vullen, zodat het deeg niet onder de kneedhaken blijft kleven en de kneedhaken gemakkelijk uit het brood gehaald kunnen worden.
2. Doe de ingrediënten in de broodkuip. De volgorde voor het toevoegen van de ingrediënten hangt af van het recept.
   Normaal worden water of andere vloeistoffen eerst in de kuip gevuld, daarna suiker, zout en bloem. Gist of bakpoeder steeds als laatste toevoegen. Bij zware deegmengsels, bv. met een hoog aandeel aan rogge of volkoren, raden we aan om de volgorde voor het toevoegen van de ingrediënten om te draaien. Eerst droge gist en bloem en op het laatst de vloeistof toevoegen. Dit geeft een beter kneedresultaat.
3. Vorm met uw vinger een kuiltje in de bloem. Doe de gist in het kuiltje. De gist mag niet in aanraking komen met vloeibare ingrediënten of met zout.
4. Het deksel voorzichtig sluiten en de stekker insteken.
5. Met de menutoets het gewenste programma kiezen.
6. Met de toets „Kleur" de gewenste bruiningsgraad kiezen.
7. Met de toets „broodgewicht" het gewenste formaat kiezen (700 g of 900 g).
8. Via de toets „ "of „ " de schakelklokfunctie instellen. Als het programma onmiddellijk gestart wordt, kunt u dit punt overslaan.
9. Het programma met de toets „Starten/Stoppen" starten.
10. In de loop van de programma's **Normaal, Knapperig, Volkoren, Zoet, Wit brood,** hoort u een lange pieptoon. Hiermee wordt aangegeven dat verdere ingrediënten moeten worden toegevoegd. Deksel openen en ingrediënt(en) toevoegen. Tijdens de bakprocedure kan uit de verluchtingsgleuven in het deksel stoom ontsnappen. Dit is een normale gang van zaken.
11. Na beëindiging van de bakprocedure hoort u 10 keer een pieptoon. Door de toets **„Starten/Stoppen"** gedurende circa 3-5 seconden in te drukken, wordt de procedure afgebroken en kan het brood uit de automaat gehaald worden. Deksel openen en met pannenlapjes de greep van de broodkuip vasthouden. De kuip tegen uurwijzerzin draaien en voorzichtig naar boven uit het apparaat heffen.
12. Met behulp van een spatel die met een antikleef•aag voorzien is de randen van het brood voorzichtig van de kuip losmaken.
    Opgelet: De kuip en het brood kunnen erg warm zijn. Ga steeds voorzichtig te werk en gebruik pannenlapjes.
13. De broodkuip met de opening naar beneden op een zuiver werkvlak plaatsen en voorzichtig schudden tot het brood lost.
14. De kuip verwijderen en het brood circa 20 minuten voor het snijden laten afkoelen.
15. Wordt de toets **„Starten/Stoppen"** niet ingedrukt (bv. omdat u niet in de kamer bent), dan wordt het brood automatisch 60 minuten lang warm gehouden.
16. Als het apparaat niet in bedrijf is, de stekker uit het stopcontact trekken.
    Aanwijzing: Voor het brood gesneden wordt, met de haak de kneedhaken verwijderen die zich nog onder het brood bevinden. De kneedhaken nooit met de hand verwijderen, aangezien het brood heet is.

SPECIALE FUNCTIES

1. Snelprogramma
Met bakpoeder of baknatron die met vochtigheid en hitte aan het rijzen gebracht worden, kan men snel broden bakken. Voor dit programma wordt aanbevoelen om alle vloeibare ingrediënten in de broodkuip te vullen en daarna de droge ingrediënten toe te voegen. Aan het begin van de roerfase kunnen zich bij het snelprogramma deeg en droge ingrediënten in de hoeken van de kuip vastzetten. Om bloemklonters te vermijden, is het eventueel noodzakelijk om de roerprocedure te ondersteunen. Dit moet met een rubberen spatel gebeuren.

2. Extrasnel programma
Met het extrasnel programma kunt u binnen een uur een brood bakken. De twee instellingen bakken een iets vaster brood in 58 minuten. Met Extrasnel -1 kunt u een brood van 700 g bakken en met extrasnel-2 een brood van 900 g. Bij het toevoegen van water moet u er absoluut op letten dat het water tussen 48-50 °C is. Hiervoor is een kookthermometer noodzakelijk. De juiste watertemperatuur is zeer belangrijk voor de bakprocedure. Bij een te lage watertemperatuur rijst het brood niet voldoende. Te warme temperaturen doen de gist al afsterven voor de rijsprocedure begint.

REINIGING EN ONDERHOUD

Voor de reiniging het apparaat van het stroomnet afkoppelen en laten afkoelen.
1. Broodkuip: binnen- en buitenkant met een vochtige doek afwrijven. Geen scherpe en krassende middelen gebruiken, want dat zou de antiklee•aag kunnen beschadigen. Voor de kuip in het apparaat gezet wordt, moet ze zorgvuldig afgedroogd worden.
2. Kneedhaken: Als de stang van de kneedhaak moeilijk uit de as los te maken is, de recipiënt met warm water vullen en circa 30 minuten laten inweken. Daarna kunnen de kneedhaken gemakkelijk verwijderd en gereinigd worden. De haken zorgvuldig met een vochtige katoendoek afwissen. De broodkuip en de kneedhaken zijn bestand tegen de vaatwasser.
3. Deksel en venster: Het deksel aan de binnen- en buitenkant met een lichtjes bevochtigde doek reinigen.
4. Behuizing: De behuizing aan de buitenkant voorzichtig met een vochtige doek reinigen. Voor het reinigen geen smergelmiddelen gebruiken, aangezien de glans van de oppervlakken daardoor beschadigd wordt. **De behuizing voor het reinigen nooit in water onderdompelen.**
5. Voor de opslag van het apparaat moet het apparaat volledig afgekoeld, gereinigd en gedroogd zijn. De lepel en de kneedhaak in de lade leggen en het deksel sluiten.

TOEVOEGEN VAN INGREDIËNTEN OM BROOD TE BAKKEN

1. Extra •jne bloem/broodbloem
   Broodbloem bevat een hoog aandeel gluten en is daarmee op grond van het aandeel proteïnen bijzonder sterk bij het bakken. Het deeg wordt elastisch en zakt na het rijzen niet in. Door het hogere glutenaandeel in vergelijk met klassieke bloem, is deze bloem geschikt voor grote broden die minder kruimelen. Broodbloem is bij het broodbakken het voornaamste ingrediënt.
2. Universele bloem
   Universele bloem wordt gemaakt van uitgekozen zachte en harde tarwesoorten en is geschikt voor het snelbakken en voor cakes.
3. Volkorenbloem
   Volkorenbloem is een gemalen volkoren en bevat schelpen en gluten van het koren. Volkorenbloem is zwaarder en voedzamer dan gewone bloem. Brood uit volkorenbloem is gewoonlijk klein. Daarom worden bij de meeste recepten volkorenbloem en broodbloem gemengd, om de beste resultaten te verkrijgen.
4. Boekweitbloem
   Boekweitbloem is even rijk aan voedingsvezels als volkorenbloem. Om na het rijzen een groot volume te verkrijgen, moet dit bloem met een hoog aandeel broodbloem gemengd worden.
5. Cakebloem
   Cakebloem bestaat uit •jn gemalen zachte tarwe of proteïnearme tarwe en wordt vooral voor het bakken van cakes gebruikt. De verschillende bloemsoorten gelijken weliswaar op elkaar, maar het rijsvermogen met gist of de opnamecapaciteit variëren volgens het verbouwingsgebied, de maalprocedure en de bewaarbaarheid. Probeer daarom bloemproducten van verschillende merken, om zo de bloemsoort te vinden die bij uw smaak past.
6. Zetmeel en havermeel
   Zetmeel en havermeel bestaan uit gemalen maïs resp. haver. Ze worden als ingrediënten bij grove broodsoorten gebruikt, om de smaak en de consistentie te verbeteren.
7. Suiker
   Suiker is een belangrijk ingrediënt voor het zoeten en verleent kleur aan het brood. De suiker vormt een voedingsbodem voor de gist. Er wordt vooral witte suiker gebruikt. Voor sommige recepten kunnen ook bruine suiker, poedersuiker en suikerspinnen gebruikt worden.
8. Gist
   Gist produceert gisthulpstoffen Bij deze gistprocedure ontstaat kooldioxide die het brood doet rijzen en het brood een losse structuur verleent. Voor het snel rijzen van het gistdeeg is een voedingsbodem uit suiker en bloem nodig.
   1 TL droge gist = ¾ TL instant-gist
   2 TL droge gist = 1,5 TL instant-gist
   5 TL droge gist = 1 TL instant-gist
   Gist moet koel bewaard worden, aangezien hij bij te hoge temperaturen afsterft. Voor het gebruik de houdbaarheidsdatum controleren. De rest na gebruik terug in de koelkast leggen. Als het brood niet rijst, ligt dat meestal aan verlopen of afgestorven gistculturen. Met de hieronder opgesomde test kunt u controleren of de gist vers of al afgestorven is.
   (1) ½ kop warm water (45-60°C) in een maatbeker gieten.

(2) 1 TL witte suiker toevoegen en omroeren. Dan 2 TL gist over het water strooien.
(3) De maatbeker gedurende circa 10 minuten op een warme plaats zetten. Het water niet omroeren.
(4) De maat zal tot de meetstreep „1 kop" blazen. Zoniet, dan is de gist afgestorven.

9. Zout
Zout verleent het brood smaak en kleur aan de korst. Zout kan echter ook het rijzen van de gist beïnvloeden. Gebruik daarom nooit teveel zout voor het deeg. Wie niet van zout houdt, kan het ook weglaten. Ongezouten brood rijst beter.

10. Eieren
Eieren verlenen aan het brood een betere consistentie, meer voedingswaarde en volume, alsook een typische eiersmaak. Eieren worden zonder schaal en gelijkmatig omgeroerd gebruikt.

11. Vet, boter, plantaardige olie
Door vet wordt brood zachter en langer houdbaar. Boter uit de koelkast voor de verdere verwerking verwarmen of in kleine stukjes verdelen, zodat ze gemakkelijk gladgeroerd kan worden.

12. Bakpoeder
Bakpoeder wordt overwegend bij het extrasnel broodbakken en voor cakes gebruikt. Bakpoeder heeft geen zweltijd nodig en produceert geen gassen die blazen vormen of die de consistentie losmaken, maar werkt volgens chemische principes.

13. Natron
Natron werkt zoals bakpoeder en kan ook in combinatie met bakpoeder gebruikt worden.

14. Water en overige vloeistoffen
Water is een belangrijk ingrediënt bij het broodbakken. Vooral geschikt is water met een temperatuur tussen 20-25 °C. Bij het extrasnel broodbakken is echter een temperatuur tussen 45-50 °C noodzakelijk om het rijzen te bespoedigen. Water kan door verse melk of door een watermengsel met een aandeel van 2% melkpoeder vervangen worden. Hierdoor worden de smaak en de kleur van de korst beïnvloed. In enkele recepten bevinden zich varianten met sappen (bv. appel-, sinaasappel-, citroensap enz.), wat de smaak verbetert.

AFMETEN VAN DE INGREDIËNTEN

Bij het broodbakken hangt het welslagen vaak af van het gebruik van de juiste hoeveelheden van de ingrediënten.
We raden daarom aan om bij het afmeten de maatbeker en de maatlepel te gebruiken.

1. Afmeten van vloeibare ingrediënten
Water, verse melk of losse melkpoeder kunnen met behulp van de maatbeker afgemeten worden.
De vulstand bij een horizontaal staande maatbeker van opzij a •ezen.
Ingrediënten altijd individueel afmeten en de maatbeker aansluitend goed schoonmaken.

2. Afmeten van droog poeder
Droog poeder op kamertemperatuur los en niet aangedrukt bewaren. Voor het afmeten het oppervlak in de kop voorzichtig gladstrijken.

3. Volgorde voor het toevoegen van de ingrediënten
Houd u bij het toevoegen van de ingrediënten aan de aangegeven volgorde. In het algemeen geldt de volgende volgorde: vloeibare ingrediënten, eieren, melk, melkpoeder enz. Bij het toevoegen van de ingrediënten kan de bloem volledig bevochtigd zijn. Gist enkel op droge bloem toevoegen. Gist nooit met zout in aanraking laten komen. Nadat de bloem enige tijd doorkneed werd, herinnert een pieptoon aan de toevoeging van aromatische ingrediënten (bv. vruchten). Door het lange mengen kan de smaak van aromatische ingrediënten verminderd worden als ze te vroeg toegevoegd worden. Bij het bakken met de schakelklok met een lange vertragingstijd nooit ingrediënten gebruiken die gemakkelijk kunnen bederven, zoals eieren of vruchten.

TIPS OM STORINGEN TE VERHELPEN

Nr.	Probleem	Beschrijving	Oplossing
1	Bij het bakken komt de rook uit de verluchtingsgleuf naar buiten	Er hebben zich enkele ingrediënten op het verwarmingselement vastgezet; bij de eerste ingebruikneming: restolie op het verwarmingselement	De stekker van de broodbakautomaat uittrekken en het verwarmingselement reinigen. Opgelet, gevaar voor brandwonden! Bij de eerste ingebruikneming: Werking zonder ingrediënten, aansluitend deksel openen.
2	De onderste broodkorst is te dik	Bij het warmhouden en als het brood langere tijd in de broodautomaat gelaten wordt, ontsnapt teveel water.	Brood tijdig zonder warmhouden verwijderen.
3	Het brood is moeilijk uit de automaat te halen	De kneedhaken kleven vast aan de as van de broodkuip.	Nadat het brood verwijderd werd, warm water in de broodkuip vullen de kneedhaken daarin 10 minuten laten weken. Daarna uitnemen en reinigen.
4	De ingrediënten zijn niet goed gemengd en zijn slecht gebakken	1. Het gekozen programma is ongeschikt. 2. Na het bedrijf werd het deksel meermaals geopend, het brood is droog en zonder bruine korst. 3. De kneedweerstand is te hoog, zodat de knee dhaken zich nauwelijks kunnen bewegen en het deeg niet behoorlijk gemengd kon worden.	1. Kies een geschikt programma. 2. Het deksel na de laatste rijsbeurt niet meer openen. 3. De kneedhaakopeningen controleren, de broodkuip verwijderen en zonder vulling terug in gebruik nemen. Bij een storing in de werking een erkende dienstverlener verwittigen.
5	Na het indrukken van de toets **„Starten/Stoppen"** verschijnt „H:HH" op de display	De temperatuur in de broodbakautomaat is te hoog om het brood te maken.	De toets **„Starten/Stoppen"** indrukken en de stekker van de broodbakautomaat uittrekken, de broodkuip verwijderen en het deksel geopend houden tot de broodbakautomaat afgekoeld is.
6	Ondanks het motorgeluid wordt het deeg niet geroerd	De broodkuip is verkeerd ingezet, of de deegmassa is te groot.	Controleer of de broodkuip juist ingezet is en of het deeg volgens het recept en met de juiste hoeveelheden ingrediënten bereid werd.
7	Het brood is te groot en puilt uit	Teveel gist, bloem of water resp. te hoge kamertemperatuur.	Mogelijke oorzaken controleren en hoeveelheid eventueel aanpassen.
8	Het brood is te klein of rijst niet	Gist vergeten, te weinig gist, inactieve gist of te warm water gebruikt, gist heeft contact gehad met zout, te lage kamertemperatuur	Hoeveelheid en werkprestatie van de gist controleren, kamertemperatuur overeenkomstig verhogen.
9	Teveel deeg, deeg loopt over de rand van de broodkuip	Teveel vloeistof, zodat het deegzacht wordt en teveel gist.	Minder vloeistof gebruiken, deeg een vastere consistentie verlenen.
10	Bij het bakken zakt het brooddeeg in het midden in	1. De gebruikte bloem heeft niet genoeg bindkracht, zodat het deeg niet rijst. 2. Gist is te snel gerezen of de temperatuur van de gist is te hoog. 3. Door teveel water wordt het deeg zacht en nat.	1. Broodbloem of bloem met meer bindkracht gebruiken. 2. Gist op kamertemperatuur gebruiken. 3. Volgens de hoeveelheid vloeistof die de bloem kan opnemen de hoeveelheid water in het recept aanpassen.
11	Hoog broodgewicht met dichte consistentie	1. Teveel bloem of te weinig water. 2. Teveel vruchten of teveel volkorenbloem.	1. Minder bloem of meer water gebruiken. 2. Minder van het overeenkomstig ingrediënt gebruiken en meer gist toevoegen.
12	Het middelste deel is na het aansnijden hol	1. Teveel water of gist of geen zout. 2. Watertemperatuur te hoog.	1. De toevoeging van water en gist passend verminderen en de toevoeging van zout controleren. 2. Watertemperatuur controleren.
13	Aan het broodoppervlak kleeft droge bloem	1. Sterk klevende ingrediënten zoals boter, bananen, enz. 2. Doordat er te weinig water toegevoegd werd, is er geen behoorlijke vermenging.	1. Geen te sterk klevende ingrediënten gebruiken. 2. De hoeveelheid water en de mechanische opbouw van de broodbakautomaat controleren.
14	Korst te dik en donker bij het bakken van cakes en deegsoorten met veel suiker	Verschillende recepten en ingrediënten vertonen een verschillend rijsgedrag, de kleur kan op grond van grote hoeveelheden suiker erg donker worden.	Bij recepten met veel suiker de toets **„Starten/ Stoppen"** 5-10 min voor het verstrijken van de aangegeven bakduur indrukken als de kleur al erg donker is. Brood of cake voor het uitnemen bij een gesloten deksel nog circa 20 minuten in de broodkuip laten rusten.

RECEPTVOORSTELLEN VOOR DE BROODBAKAUTOMAAT

1 kop = 250 ml   1 EL = 3 TL
1 EL = 15 ml   1 TL = 5ml
1 pakje droge gist = 8 g

1. Wit brood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	250 ml	300 ml
Zout	1,5 TL	2 TL
Suiker	2 EL	2,5 EL
Harde tarwegriesmeel	120 g	150 g
Extra •jne bloem/broodbloem	270 g	350 g
Droge gist	1 ¾ TL	1 ½ TL
Olie	2 TL	2 ½ EL

Programma: „Knapperig“

2. Noten- en rozijnenbrood

Tip: Noten en rozijnen na de pieptoon toevoegen. Tijdens de tweede kneedfase.

Broodgewicht	700 g	900 g
Water of melk	250 ml	330 ml
Margarine of boter	2 TL	2 ½ EL
Zout	1 ½ TL	2 TL
Suiker	2 EL	2 ½ EL
Extra •jne bloem/broodbloem	450 g	520 g
Droge gist	1 ⅕ TL	1 ½ TL
Rozijnen	50 g	75 g
gehakte walnoten	30 g	40 g

Programma: „Normaal“

3. Wit schrootmeelbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Melk	280 ml	330 ml
Margarine of boter	1 ½ EL	2 TL
Zout	1 TL	1 TL
Suiker	2 EL	3 EL
grofkorrelige broodbloem	380 g	510 g
Droge gist	1 TL	1 TL

Programma: „Normaal“

4. Volkorenbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	250 ml	320 ml
Margarine of boter	1 ½ EL	2 EL
Zout	1 TL	1 TL
Suiker	1 TL	1 TL
Extra •jne bloem/broodbloem	200 g	260 g
Volkorenbloem	200 g	260 g
Droge gist	1 TL	1 ¼ TL

Programma: „Volkoren“

5. Klassiek wit brood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	250 ml	330 ml
Margarine of boter	1 EL	1 ½ EL
Zout	1 TL	1 ¾ TL
Droge melk	1 ½ EL	2 EL
Suiker	1 ½ EL	2 EL
Extra •jne bloem/broodbloem	450 g	520 g
Droge gist	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programma: „Normaal“

6. Italians wit brood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	220 ml	280 ml
Zout	1 TL	1 TL
Margarine of boter	2 ½ EL	3 EL
Suiker	2 ½ TL	3 TL
Extra •jne bloem/broodbloem	300 g	400 g
Maïsgriesmeel	80 g	100 g
Droge gist	1 ½ TL	2 ¼ TL

Programma: „Wit brood“

7. Zoet brood

Broodgewicht	700 g	900 g
Verse melk	210 ml	230 ml
Margarine of boter	1 ½ EL	2 EL
Eieren	1	2
Zout	1 TL	1 TL
Honing	1 ½ EL	2 TL
Suiker	3 EL	4 EL
Extra •jne bloem/broodbloem	450 g	520 g
Droge gist	1 TL	1 ¼ TL

Programma: „Zoet“

8. Aardappelbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water of melk	170 ml	230 ml
Margarine of boter	1 ½ EL	2 EL
Eieren	1	1
•jngestampte gekookte aardappelen	120 g	150 g
Zout	1 TL	1 ½ TL
Suiker	2 EL	3 EL
Extra •jne bloem/broodbloem	380 g	460 g
Droge gist	1 TL	1 ¼ TL

Programma: „Normaal“

9. Schrootmeelbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Schrootmeel	2 ½ EL	3 EL
Water	240 ml	310 ml
Zout	1 TL	1 TL
Olie	1 ½ EL	2 EL
Extra •jne bloem/broodbloem	380 g	500 g
Suiker	¾ EL	1 EL
Droge gist	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programma: „Knapperig“

10. Iers natronbrood

Botermelk	220 ml
Eieren	2
Olie	2 TL
universele bloem	500 g
Suiker	½ kop
Baknatron	1 EL
Zout	½ TL
Rozijnen	1 kop

Programma: „Snel“

11. Rijstbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water voor het koken van de rijst	230 ml	300 ml
Extra •jne bloem/broodbloem	400 g	520 g
Rondkorrelige rijst (droog gewicht)	35 g	35 g
Suiker	3 TL	4 TL
Droge gist	0,9 TL	1 TL
Olie	1 EL	1 ½ EL

Programma: „Normaal“

12. Wortelbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	250 ml	310 ml
Boter	1 ½ EL	2 TL
Extra •jne bloem/broodbloem	450 g	520 g
•jn gesneden wortelen	56 g	70 g
Zout	1 TL	1 TL
Suiker	2 EL	2 ½ EL
Droge gist	1 TL	1 ¼ TL

Programma: „Normaal“

13. Pestobrood (extra snel)

Broodgewicht	700 g	900 g
Water (48°C)	270 ml	340 ml
Kant en klare pesto	3 EL	½ kop
Droge melk	1 ⅓ EL	2 EL
Suiker	1 ⅓ EL	2 EL
Zout	½ TL	⅔ TL
Extra •jne bloem/broodbloem	380 g	500 g
Droge gist	3 TL	4 TL

Programma: „Extrasnel“

14. Walnootbrood met bosbessen

Broodgewicht	700 g	900 g
Melk	120 ml	160 ml
Eieren	2	2
Boterolie	4 EL	5 EL
Suiker	4 EL	5 EL
Zout	1 ½ TL	2 TL
Citroenschil	¾ TL	1 TL
Extra •jne bloem/broodbloem	380 g	500 g
gehakte walnoten	40 g	60 g
Droge gist	1 TL	1 ¼ TL

Programma: „Zoet“

15. Tarwebrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	150 ml	220 ml
Suiker	2 ½ EL	3 EL
Zout	1 TL	1 TL
boter of margarine	1 ½ EL	2 EL
Honing	1 EL	1 ½ EL
Eieren	2	2
Volkorenbloem	380 g	500 g
Droge gist	2 ½ TL	4 TL

Programma: „Volkoren

16. Maïsbrood

Melk	120 ml
Eieren	3
Margarine of boter	⅓ kop
Suiker	¼ kop
Zout	1 TL
universele bloem	350 g
Maïsbloem	140 g
Bakpoeder	5 TL

Programma: „Snel“

17. Stokbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	230 ml	300 ml
Zout	1 TL	1 ⅓ TL
Suiker	¾ EL	1 EL
Extra •jne bloem/broodbloem	390 g	500 g
Droge gist	1 ¼ TL	1 ½ TL
Olie	1 EL	2 TL

Programma: „Knapperig“

18. Sappig krentenbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	120 ml	190 ml
Eieren	2	3
Olie	2 TL	3 TL
Suiker	2 EL	3 EL
Zout	1 ½ TL	2 TL
Extra •jne bloem/broodbloem	400 g	520 g
Rozijnen	50 g	75 g
Droge gist	1 TL	1 ½ TL

Programma: „Zoet"

19. Rozijnen-notenbrood met kaneel

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	220 ml	270 ml
Olie	2 TL	3 TL
Kaneel	¾ TL	1 TL
bruine suiker	1 EL	1 ⅓ EL
Rozijnen	60 g	80 g
Noten	60 g	80 g
Zout	1 ½ TL	2 TL
Extra •jne bloem/broodbloem	350 g	460 g
Droge gist	1 TL	1 ¼ TL

Programma: „Zoet"

20. Zondagsbrood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	100 ml	120 ml
Melk	140 ml	180 ml
Olie	2 TL	3 TL
Zout	1 ½ TL	2 TL
Suiker	4 EL	5 EL
Extra •jne bloem/broodbloem	380 g	500 g
gehakte walnoten	60 g	80 g
Droge gist	1 ½ TL	3 ¼ TL

Programma: „Zoet"

21. Wit brood

Broodgewicht	700 g	900 g
Water	220 ml	300 ml
Margarine of boter	1 ½ EL	2 EL
Zout	1 ½ TL	2 TL
Suiker	1 EL	1 ½ EL
Broodbloem	380 g	500 g
Droge gist	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programma: „Wit brood"

JAM

Het is kinderspel om jam in de broodbakautomaat te maken. Ook als u nog nooit jam ingekookt heeft, moet u dit absoluut eens proberen. U zult verrast zijn welke lekkere jam u zo kunt maken.

Gebruiksaanwijzing:

- Verse, rijpe vruchten wassen. Appelen, peren, perziken en andere vruchten met een harde schaal schillen.
- Houd u exact aan de in het recept opgegeven hoeveelheden, aangezien deze op het jamprogramma afgestemd zijn. De massa zou anders te snel koken en overlopen.
- Vruchten afwegen, in kleine stukjes (max. 1 cm) snijden en geleersuiker (2:1) in de opgegeven hoeveelheden toevoegen.
- Geen normale suiker of geleersuiker van het type 1:1 gebruiken, aangezien de jam anders niet voldoende indikt.
- De vruchten met de suiker mengen en het volautomatische programma inschakelen.
- Na 1 uur en 20 minuten weerklinkt een akoestisch signaal. De jam kan nu in glazen gevuld worden. De glazen goed afsluiten.

Bessenjam

Ontdooide diepvriesbessen	950 g
Geleersuiker (2:1)	500 g
Citroensap	1 EL

- Alle ingrediënten in de recipiënt vullen.
- Program „jam" kiezen en starten.
- Met een spatel suiker van de rand van de recipiënt verwijderen.
- Als het akoestisch signaal weerklinkt, de recipiënt met ovenhandschoenen uit het apparaat verwijderen.

Sinaasappeljam

Geschilde en •jn gesneden sinaasappelen	900 g
Geschilde en •jn gesneden citroenen	100 g
Geleersuiker (2:1)	500 g

- Sinaasappelen en citroenen schillen en in stukken snijden.
- Suiker toevoegen en alle ingrediënten in de recipiënt vullen.

Aardbeienjam

Verse aardbeien wassen en schoonmaken.	
Ofwel in stukken snijden of pureren.	900 g
Geleersuiker (2:1)	500 g
Citroensap	1 EL

- Alle ingrediënten in een reservoir met een plastic spatel door elkaar roeren.
- Program „jam" kiezen en starten.
- Met een spatel suiker van de rand van de recipiënt verwijderen.
- Als het akoestisch signaal weerklinkt, de recipiënt met ovenhandschoenen uit het apparaat verwijderen. De jam in glazen vullen en deze goed afsluiten.

AANWIJZINGEN VOOR DE AFDANKING



- Oude elektroapparatuur hoort niet thuis bij het huisvuil. De wetgever schrijft voor dat oude apparatuur naar de openbare verzamelplaatsen van de gemeente gebracht moet worden of als groot vuil opgehaald dient te worden. Alleen zo is gewaarborgd dat oude apparatuur vakkundig verwijderd en gerecycleerd wordt.
- Het milieu zal u dankbaar zijn!

SERVICE-ADRES

Als u vragen heeft betreffende het product of over deze gebruiksaanwijzing of als u gebreken aan het product zou vaststellen, gelieve u dan onmiddellijk tot onze service hotline te wenden om verdere stappen te bespreken.. Gelieve uw aankoopbewijs zorgvuldig te bewaren voor eventuele klachten.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14 €/minuut vanuit het Duitse Telecom-net)

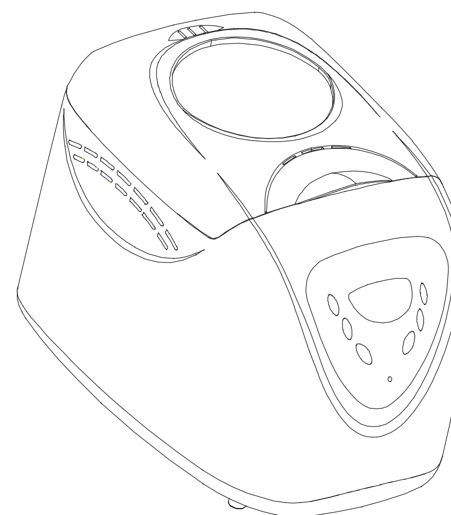
Belangrijke opmerking:
Gelieve het apparaat niet ongevraagd naar ons adres te versturen. De kosten en het risico van verlies voor een ongevraagde toezending zijn ten laste van de afzender. We behouden ons het recht voor om de aanvaarding van ongevraagde toezendingen te weigeren of de overeenkomstige waren ongefrankeerd terug te sturen.

ART. NR. 10000008

Geproduceerd door:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
voor:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
D-77656 Offenburg



PIECZENIA CHLEBA



Model: XBM1538

Podczas używania urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Aby zmniejszyć ryzyko oparzenia, porażenia prądem, pożaru i/lub innych szkód osobowych, proszę przed uruchomieniem urządzenia uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przestrzegać zawartych w niej wskazówek.
Po przeczytaniu instrukcję obsługi należy zachować w celu późniejszego użycia.
Przekazując urządzenie osobom trzecim, należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

SPIS TREŚCI / ISTOTNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

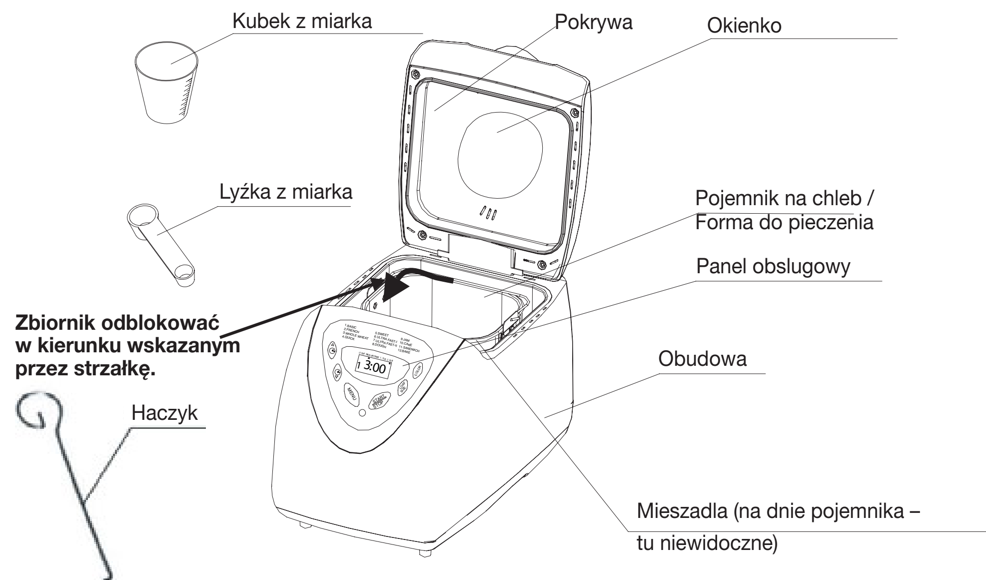
ISTOTNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

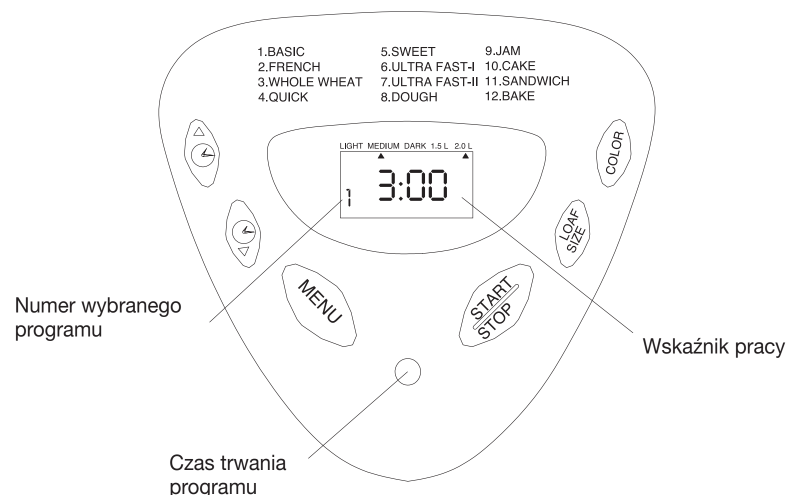
- Urządzenie przyłączaj tylko do odpowiednio zainstalowanego gniazdka. Nie używaj przenośnych gniazd wtyczkowych ani przedłużaczy.
- Napięcie sieciowe musi być zgodne z wartością napięcia podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Kabel sieciowy poprowadź tak, aby w czasie pracy urządzenia nie można było się o niego potknąć.
- Trzymaj kabel sieciowy z dala od gorących powierzchni, otwartego ognia i ostrych krawędzi.
- Nigdy nie dotykaj kabla sieciowego i wtyczki wilgotnymi lub mokrymi rękoma.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla sieciowego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach. Ryzyko utraty życia na skutek porażenia prądem!
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka, ciągnij za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas pracy pokrywa i obudowa urządzenia mogą być bardzo gorące. Dotykaj wyłącznie uchwytów i przełączników. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych.
- Do wyciągania gorących potraw używaj odpowiedniej szmatki lub rękawicy kuchennej. Aby uniknąć oparzenia przez unoszącą się z urządzenia, gorącą parę, pokrywkę zdejmuj tak, aby strona otwierana nie znajdowała się na wprost twarzy i rąk.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Dzieci nie potrafią należycie ocenić ryzyka związanego z obsługą urządzeń elektrycznych. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia. Używając urządzenie, zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu znajdują się dzieci!
- Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiekolwiek uszkodzenia, upadło lub nie działa, jak należy.
- Palących się potraw lub elementów urządzenia nie gaś wodą. Ugaś ogień za pomocą wilgotnej ścierki. **Natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka!**

WPROWADZENIE

- Regularnie sprawdzaj, czy kabel sieciowy i wtyczka nie wykazują widocznych uszkodzeń. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń, nie używaj urządzenia. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Wszelkie naprawy należy powierzać wyłącznie specjalistom posiadającym odpowiednie kwalifikacje.
- Stawiaj urządzenie wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę. Nie stawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia. Nigdy nie wstawiać urządzenia do gorącego piekarnika.
- Nigdy nie przykrywać urządzenia ręcznikiem ani innym przedmiotem. Ciepło i para muszą móc swobodnie się wydostać. W razie kontaktu z substancjami palnymi, zachodzi ryzyko pożaru.
- Urządzenia do pieczenia chleba nie wolno używać niezgodnie z jego przeznaczeniem. Nie odpowiadamy za szkody będące skutkiem nieprawidłowej obsługi urządzenia lub jego stosowanie niezgodnie z przeznaczeniem.
- Obsługując urządzenie do pieczenia chleba, nigdy nie używaj siły. Jeżeli któryś z elementów urządzenia wymaga użycia siły, to należy zwrócić się o pomoc do specjalisty.
- Nigdy nie dotykać ruchomych lub obracających się elementów urządzenia, gdy trwa pieczenie.
- Nigdy nie załączać urządzenia, jeżeli pojemnik na chleb nie został prawidłowo włożony i wypełniony składnikami.
- Mając na uwadze ryzyko pożaru lub zwarcia, nigdy nie umieszczać w urządzeniu metalowej folii i tym podobnych materiałów.
- Chcąc wyjąć pojemnik na chleb, nigdy go nie uderzać. Można go przez to uszkodzić.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, a nie komercyjnego

WPROWADZENIE





PODŁĄCZANIE DO GNIAZDKA

Po podłączeniu urządzenia do gniazdka rozlegnie się sygnał akustyczny. Po chwili na wyświetlaczu pojawi się „3:00”. Dwukropek między „3” a „00” nie miga stale. Strzałka wskazuje na **900 g** i **ŚREDNI.** Jest to ustawienie standardowe.

START / STOP

Jak rozpocząć lub zakończyć wybrany program? Aby rozpocząć program, nacisnąć jeden raz przycisk **„Start / Stop“**. Rozlegnie się krótki sygnał akustyczny, a dwukropek na wyświetlaczu zacznie migać. Zapali się lampka sygnalizująca pracę i rozpocznie się program. Po rozpoczęciu programu wszystkie przyciski za wyjątkiem **„Start / Stop“** są zablokowane. Aby zakończyć program, nacisnąć i ok. 3 sekundy przytrzymać przycisk **„Start / Stop“**, aż rozlegnie się sygnał akustyczny, potwierdzający koniec programu. Zapobiega to przypadkowemu zakończeniu programu.

MENU

Za pomocą menu ustawia się różne programy. Każde naciśnięcie przycisku „Menu” powoduje zmianę programu (wraz z towarzyszącym jej sygnałem akustycznym). Naciskając przycisk 12 razy z rzędu, wywołać można 12 różnych menu. Wybierz jeden z 12 wyświetlonych programów. Poniżej znajduje się krótki opis każdego z 12 programów:

1. **Zwykły „BASIC“:** Wyrabianie, rozrost i pieczenie zwykłego chleba. Dodatkowe składniki wedle upodobania.
2. **Chrupki „FRENCH“:** Wyrabianie, dłuższy rozrost i pieczenie. Chleb ma chrupką skórkę i lekką konsystencję.
3. **Pełnoziarnisty „WHOLE WHEAT“**: Wyrabianie, rozrost i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Dłuższy czas rozgrzewania, aby ziarno mogło napęcznieć i rozrosnąć się w wodzie. Odradza się używać w tym programie funkcji „Zegar“, gdyż może to niekorzystnie wpłynąć na rezultat pieczenia.
4. **Szybko „QUICK“:** Wyrabianie, rozrost i pieczenie chleba z dodatkiem sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia. Pieczony w ten sposób chleb jest zwykle mniejszy i ma bardziej zbitą konsystencję.
5. **Słodki „SWEET“:** Wyrabianie, rozrost i pieczenie słodkiego chleba. Do pieczenia chrupkiego i słodkiego chleba.
6. **Superszybko 1 „ULTRA FAST-1“:** Wyrabianie, rozrost i pieczenie chleba o wadze ok. 700 g w najkrótszym czasie. Pieczony w ten sposób chleb jest zwykle mniejszy i cięższy od upieczonego w programie **„Szybko“.**
7. **Superszybko 2 „ULTRA FAST-2“:** jak w programie „Superszybko 1”, ale do chleba o wadze ok. 900 g.

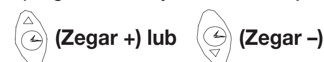
8. **Ciasto „DOUGH“:** Wyrabianie i rozrost, bez pieczenia. Wybrać ciasto i kształtować w chleb, pizzę, kluski na parze itp.
9. **Dżem „JAM“:** Do przygotowania dżemów.
10. **Ciasto „CAKE“:** Wyrabianie, rozrost i pieczenie z dodatkiem sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia.
11. **Chleb biały „SANDWICH“:** Wyrabianie, rozrost i pieczenie chleba białego. Pieczony w ten sposób chleb jest lekki i ma cienką skórkę.
12. **Pieczenie „BAKE“:** tylko pieczenie, bez wyrabiania i rozrostu. W zależności od dokonanych ustawień umożliwia skrócenie czasu pieczenia.

KOLOR „COLOR“

Przycisk umożliwiający wybór koloru skórki: **Jasny, Średni** lub **Ciemny.** Wyboru dokonuje się, naciskając przycisk.

ILOŚĆ CHLEBA „LOAF SIZE“

Przycisk umożliwiający wybór ilości chleba. Czas trwania programu zależy od ustawionej ilości chleba.



Jeżeli urządzenie nie ma rozpocząć pracy od razu, to za pomocą tych przycisków można ustawić zegar.

Przyciskie „ “ lub „ “ ustawić żądany czas zakończenia pieczenia. Należy uwzględnić przy tym czas pieczenia w danym programie. Po upływie czasu ustawionego za pomocą zegara chleb jest gotowy do podania. Najpierw należy wybrać program i kolor skórki. Przyciskiem „ “ lub „ “ ustawia się zegar, zmieniając czas w odstępach co 10 minut. Najdłuższy czas, jaki można ustawić, wynosi 13 godzin.

Przykład: Jest godzina 20:30. Chcesz, aby chleb był gotowy na godzinę 07:00, to znaczy za 10 1/2 godz. Wybrać menu, kolor, ilość chleba, a następnie przyciskie „ “ lub „ “ ustawić zegar na 10:30. Wartość ta pojawi się na **wyświetlaczu LCD.** Aby rozpocząć odliczanie czasu, nacisnąć przycisk **„Start / Stop”**. Kropka na wyświetlaczu miga, pokazywany jest pozostały czas. Chleb będzie gotowy o godzinie 07.00. Jeżeli nie wyjmiesz od razu chleba, to urządzenie podtrzyma jego temperaturę przez 1 godzinę.

Wskazówka: Do pieczenia z zegarem nie stosować składników, które łatwo się psują, np. jaj, świeżego mleka, owoców, cebuli itp

PODTRZYMANIE TEMPERATURY

Można automatycznie podtrzymać temperaturę chleba przez 60 minut od upieczenia. Aby wyjąć chleb zaraz po upieczeniu, wystarczy zakończyć program, naciskając przycisk „Start / Stop”.

PAMIĘĆ

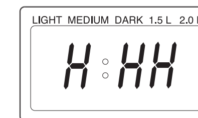
Jeżeli w czasie wytwarzania chleba przerwane zostanie zasilanie, to w ciągu następnych 15 minut proces wytwarzania chleba będzie automatycznie kontynuowany. Nie trzeba naciskać przycisku „Start / Stop“. Jeżeli przerwa w zasilaniu będzie dłuższa niż 15 minut, to zapisane dane zostaną utracone i urządzenie do pieczenia chleba trzeba ponownie uruchomić. Jeżeli w chwili przerwania zasilania proces wytwarzania chleba znajdował się w fazie wyrabiania, to wystarczy nacisnąć przycisk „Start / Stop“. Program rozpocznie się od początku.

TEMPERATURA OTOCZENIA

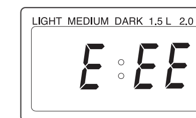
Urządzenie może być stosowane w szerokim zakresie temperatur. Należy jednak liczyć się z bochenkami różnej wielkości w zależności od tego, czy urządzenie do pieczenia chleba pracuje w bardzo ciepłym lub bardzo zimnym pomieszczeniu. Zaleca się, aby temperatura pokojowa mieściła się w zakresie 15°C – 34°C.

Ostrzeżenia:

1. Jeżeli po rozpoczęciu programu na wyświetlaczu pojawi się **„H:HH“** (zob. rys. 1), to temperatura w urządzeniu wciąż jest za wysoka. Należy zakończyć program. Otworzyć pokrywę i poczekać 10-20 minut, aż urządzenie ostygnie.
2. Jeżeli po naciśnięciu przycisku **„Start / Stop“** na wyświetlaczu pojawi się **„E:EE“** (zob. rys. 2), to nie podłączono czujnika temperatury. Oddać urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia czujnika.



Rys. 1



Rys. 2

PIERWSZE URUCHOMIENIE

1. Sprawdzić, czy wszystkie elementy urządzenia i potrzebne akcesoria są sprawne oraz czy niczego nie brakuje.
2. Wyczyścić wszystkie części tak, jak opisano w punkcie **„Czyszczenie i konserwacja“**.
3. Wybrać tryb pieczenia i załączyć puste urządzenie na ok. 10 minut. Po ostygnięciu ponownie wyczyścić wszystkie części.
4. Dokładnie wysuszyć i złożyć urządzenie. Urządzenie do pieczenia chleba jest gotowe do pracy.

PIECZENIE CHLEBA

1. Włożyć pojemnik na chleb i obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, poczekać, aż wskoczy. Umieścić mieszadła w osi napędowej. Obracając mieszadła zgodnie z ruchem wskazówek zegara, poczekać, aż wskoczą. Przed włożeniem mieszadeł zaleca się wypełnić otwory margaryną do pieczenia, dzięki czemu ciasto nie będzie przylegało do spodu mieszadeł, a po upieczeniu chleba będzie je można łatwo od niego oddzielić.
2. Umieścić składniki w pojemniku na chleb. Kolejność dodawania składników zależy od danego przepisu.
   Zwykle najpierw wlewa się wodę lub inny płyn, a następnie dodaje cukier, sól i mąkę. Drożdże lub proszek do pieczenia zawsze dodawać jako ostatnie. W przypadku ciast ciężkich, np. żytnich lub pełnoziarnistych, zaleca się odwrócić kolejność dodawania składników. Najpierw suche drożdże i mąka, a na końcu składniki płynne. Dzięki temu rezultat wyrabiania będzie lepszy.
3. Palcem zrobić w mące zagłębienie. W zagłębieniu umieścić drożdże. Drożdże nie mogą mieć styczności ze składnikami płynnymi ani solą.
4. Ostrożnie zamknąć pokrywę i umieścić wtyczkę w gniazdku.
5. Przyciskiem „Menu“ wybrać żądany program.
6. Przyciskiem „Kolor“ wybrać żądany stopień zrumienienia skórki.
7. Przyciskiem „Ilość chleba“ wybrać żądaną wielkość (700 g lub 900 g).
8. Przyciskiem „ ◎ “ lub „ ◎ “ ustawić zegar. Chcąc od razu rozpocząć program, punkt ten należy pominąć.
9. Przyciskiem „Start / Stop“ rozpocząć program.
10. W trakcie realizacji programów **Zwykły, Chrupki, Pełnoziarnisty, Słodki** oraz **Chleb biały** rozlega się długi sygnał akustyczny. Oznacza on konieczność dodania dalszych składników. Otworzyć pokrywę i dodać składnik(i). W czasie pieczenia z otworów wentylacyjnych pokrywy może wydostawać się para. Jest to zjawisko normalne.
11. Po zakończeniu pieczenia 10 razy rozlega się sygnał akustyczny. Naciskając i przez ok. 3-5 sek. przytrzymując przycisk **„Start / Stop“**, przerywa się proces pieczenia i umożliwia wyjęcie chleba. Otworzyć pokrywę i przez rękawice kuchenne chwycić uchwyt pojemnika na chleb. Obrócić pojemnik przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, wyjmując go do góry z urządzenia.
12. Za pomocą łopatki z powłoką utrudniającą przywieranie ostrożnie oddzielić brzegi chleba od pojemnika.
    Uwaga: Pojemnik i chleb mogą być bardzo gorące. Zachować ostrożność i pracować w rękawicach kuchennych.
13. Położyć pojemnik na czystym podłożu otworem skierowanym w dół i delikatnie wytrząsnąć z niego chleb.
14. Odłożyć pojemnik i poczekać z krojeniem ok. 20 minut, aż chleb nieco ostygnie.
15. Jeżeli przycisk **„Start / Stop“** nie zostanie naciśnięty (np. ze względu na nieobecność osoby piekącej chleb), to urządzenie automatycznie przez 60 minut podtrzyma temperaturę chleba.
16. W przypadku nieużywania urządzenia, wyjąć wtyczkę z gniazdka.
    Wskazówka: Przed pokrojeniem chleba usunąć haczykiem mieszadła, które znajdują się pod spodem. Nie usuwać mieszadeł gołymi rękoma, bo chleb jest gorący.

FUNKCJE SPECJALNE

1. Program szybki
Chleb można upiec szybciej, dodając do ciasta proszek do pieczenia lub sodę oczyszczoną, wspomagające wzrost ciasta. Wybierając ten program, w pojemniku najpierw należy umieścić wszystkie składniki płynne, a następnie suche. Na początku mieszania ciasto i składniki suche mogą odkładać się w rogach pojemnika. Aby mąka nie tworzyła grudek, mieszanie należy wspomóc. Najlepiej za pomocą gumowej łopatki.

2. Program superszybki
Program superszybki pozwala upiec chleb w ciągu jednej godziny. Obydwie opcje umożliwiają przygotowanie nieco cięższego chleba w 58 minut. Program Superszybki 1 nadaje się do pieczenia chleba o wadze 700 g, a program Superszybki 2 – 900 g. Dodając wodę, należy pamiętać, aby miała ona między 48-50 °C. Aby zmierzyć temperaturę wody, potrzebny jest termometr do gotowania. Dokładna temperatura wody jest niezbędna do pieczenia. Jeżeli woda będzie za chłodna, to chleb nie wyrośnie. Zbyt wysoka temperatura wody zabije drożdże, zanim rozpocznie się proces pęcznienia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć zasilanie i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Pojemnik na chleb: wytrzeć w środku i na zewnątrz wilgotną szmatką. Nie używać żadnych ostrych przedmiotów ani środków szorujących, które mogłyby uszkodzić powłokę utrudniającą przywieranie. Przed umieszczeniem zbiornika w urządzeniu należy go dokładnie osuszyć.
2. Mieszadła: W razie niemożności oddzielenia mieszadeł od osi napędowej, napełnić zbiornik ciepłą wodą i poczekać ok. 30 minut. Następnie delikatnie wyjąć i wyczyścić mieszadła. Ostrożnie wytrzeć mieszadła wilgotną, bawełnianą szmatką. Zarówno pojemnik na chleb, jak i mieszadła można myć w zmywarce do naczyń.
3. Pokrywa i okienko: wytrzeć w środku i na zewnątrz lekko zwilżoną szmatką.
4. Obudowa: ostrożnie wytrzeć na zewnątrz wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie używać żadnych środków szorujących, które mogłyby uszkodzić błyszczącą powierzchnię obudowy. **Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.**
5. Przed schowaniem urządzenia należy upewnić się, czy jest ono całkowicie zimne, czyste i suche. Łyżki i mieszadła schować do szuflady, pokrywę zamknąć.

DODAWANIE SKŁADNIKÓW DO PIECZENIA CHLEBA

1. Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa
   Mąka chlebowa zawiera dużo glutenu i dlatego ze względu na obecność protein nadaje się zwłaszcza do pieczenia. Wyrobione z niej ciasto jest elastyczne i nie zapada się po wzroście. Dzięki większej niż w tradycyjnej mące zawartości glutenu mąka ta nadaje się zwłaszcza do pieczenia dużych bochenków, które mniej się kruszą. Mąka chlebowa to główny składnik przy pieczeniu chleba.
2. Mąka uniwersalna
   Mąkę uniwersalną wytwarza się z sortowanych ziaren pszenicy miękkiej i twardej, nadaje się ona do szybkiego pieczenia i ciast.
3. Mąka pełnoziarnista (razowa)
   Mąka ta powstaje ze zmielonego ziarna pełnego i zawiera jego otręby oraz gluten. Mąka ta jest przez to cięższa i pełniejsza od mąki tradycyjnej. Chleb z mąki razowej jest zwykle mały. Dlatego w celu uzyskania lepszych rezultatów w większości przepisów mąkę razową miesza się z mąką chlebową.
4. Mąka gryczana
   Mąka gryczana jest podobnie ciężka jak mąka razowa. Dla pełniejszego wzrostu mąkę tę miesza się z dużą ilością mąki chlebowej.
5. Mąka kuchenna
   Mąka kuchenna składa się z drobno zmielonych ziaren pszenicy miękkiej lub pszenicy o niskiej zawartości protein, nadaje się zwłaszcza do ciast. Różne gatunki mąki wydają się być podobne, jednak ich zdolność do pęcznienia wraz z drożdżami albo chłonność różnią się w zależności od terenu uprawy, przemiału i przechowywania. Najlepiej wypróbować produkty różnych marek, aby znaleźć taki, który będzie najlepiej odpowiadał Twojemu smakowi.
6. Mąka skrobiowa i mąka owsiana
   Mąka skrobiowa i mąka owsiana składają się ze zmielonych ziaren kukurydzy względnie owsa. Używa się ich jako dodatku do cięższych gatunków chleba, aby poprawić ich smak i konsystencję.
7. Cukier
   Cukier to ważny składnik pieczywa słodkiego, który dodatkowo nadaje wypiekowi koloru. Jest poza tym pożywką dla drożdży. Używa się głównie cukru białego. W niektórych przepisach wymienia się także cukier brązowy, cukier puder i watę cukrową.
8. Drożdże
   Drożdże produkują substancje wspomagające proces fermentacji. W czasie fermentacji powstaje dwutlenek węgla, który pozwala ciastu rosnąć, dzięki czemu chleb ma luźną strukturę. Aby ciasto drożdżowe mogło szybko rosnąć, potrzebna jest mu pożywka z cukru i mąki.
   1 łyżeczka suchych drożdży = 3/4 łyżeczki drożdży w proszku
   2 łyżeczki suchych drożdży = 1,5 łyżeczki drożdży w proszku
   5 łyżeczek suchych drożdży = 3 3/4 łyżeczki drożdży w proszku

Drożdże należy przechowywać w chłodnym miejscu, gdyż w wyższych temperaturach umierają. Przed użyciem sprawdzić datę przydatności. Po użyciu resztę drożdży włożyć do lodówki. Jeżeli ciasto nie rośnie, to przyczyną są najczęściej drożdże, których termin przydatności minął lub ich martwe kultury. Poniższy test pozwala sprawdzić, czy drożdże są świeże.

(1) Wlać 1/2 szklanki ciepłej wody (45-60°C) do kubka z miarką.
(2) Dodać do wody 1 łyżeczkę białego cukru i wymieszać. Wsypać 2 łyżeczki drożdży.
(3) Postawić kubek na ok. 10 minut w ciepłym miejscu. Nie mieszać zawartości.
(4) W kubku powinny utworzyć się pęcherzyki do kreski „1 szklanka“. Jeżeli jest inaczej, to drożdże są martwe.

9. Sól
Sól nadaje ciastu smak, a skórce kolor. Sól może jednak niekorzystnie wpłynąć na wzrost ciasta. Dlatego nigdy nie należy przesadzić z ilością soli. Jeżeli nie lubisz soli, możesz w ogóle jej nie dodawać. Ciasto bez soli lepiej rośnie.
10. Jaja
Jaja nadają ciastu lepszą konsystencję, poprawiają jego wartość odżywczą i zwiększają objętość, zapewniając jednocześnie typowy smak. Jaja dodaje się bez skorupek i dokładnie miesza.
11. Tłuszcz, masło, oleje roślinne
Tłuszcza zmiękcza chleb i wydłuża jego trwałość. Masło wyjęte z lodówki należy najpierw ogrzać albo rozdrobnić, aby można było dokładnie je wymieszać.
12. Proszek do pieczenia
Proszku do pieczenia używa się przeważnie do pieczenia superszybkiego i do ciast. Proszek do pieczenia nie potrzebuje czasu do wyrośnięcia, nie wytwarza gazów, tworzących pęcherzyki lub rozluźniających konsystencję, lecz działa w oparciu o zasady chemiczne.
13. Soda oczyszczona
Soda oczyszczona zachowuje się jak proszek do pieczenia i można ją z nim łączyć.
14. Woda i pozostałe płyny
Woda to jeden z istotnych składników przy pieczeniu chleba. Do pieczenia najlepiej nadaje się woda o temperaturze 20-25 °C. Do pieczenia superszybkiego potrzebna jest jednak woda o temperaturze między 45-50 °C, aby ciasto mogło szybciej rosnąć. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem albo 2-procentowym roztworem mleka w proszku. Wpływa to na smak i kolor skórki. W niektórych przepisach pojawia się wariant z sokiem (np. jabłkowym, pomarańczowym, cytrynowym itp.), co jeszcze bardziej poprawia smak.

ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW

Powodzenie wypieku często zależy od użycia dokładnych ilości składników.
Dlatego do odmierzania ilości zalecamy stosować kubek i łyżkę z miarką.

1. Odmierzanie składników płynnych
Wodę, mleko i roztwór mleka w proszku odmierza się za pomocą kubka z miarką.
Ilość sprawdzać po postawieniu kubka na równej, poziomej powierzchni, dokonując odczytu z boku.
Składniki odmierzać pojedynczo, a po odmierzeniu każdego składnika kubek dobrze wymyć.
2. Odmierzanie składników suchych, sproszkowanych
Składniki suche, sproszkowane przechowywać luzem w warunkach otoczenia. Chcąc dokładnie odmierzyć ilość, należy ostrożnie wyrównać powierzchnię proszku w szklance.
3. Kolejność dodawania składników
Przestrzegaj podanej kolejności dodawania składników. Zasadniczo obowiązuje następująca kolejność: składniki płynne, jaja, sól, mleko w proszku itp. Przy dodawaniu tych składników mąka może być mokra. Drożdże dodawać tylko do suchej mąki. Nie dopuszczać do kontaktu drożdży z solą. W czasie mieszania mąki rozlega się sygnał akustyczny, przypominając o dodaniu składników zapachowych (np. owoców). Długie mieszanie mogłoby doprowadzić do utraty smaku przez składniki zapachowe w przypadku, gdyby dodano je zbyt wcześnie. Piekąc z użyciem zegara, zwłaszcza z długim czasem oczekiwania, nie dodawać składników, które łatwo się psują, a więc jaj lub owoców.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nr	Problem	Opis	Rozwiązywanie
1	W czasie pieczenia z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym	Niektóre składniki osadziły się na elemencie grzewczym; w przypadku pierwszego uruchomienia: resztki oleju na elemencie grzewczym	Odłączyć urządzenie od sieci i wyczyścić element grzewczy. Uwaga, ryzyko oparzenia! W przypadku pierwszego uruchomienia: Ipiec bez dodatków, następnie otworzyć pokrywę.
2	Spodnia skórka jest za gruba	W czasie podtrzymywania temperatury i w przypadku pozostawienia wypieku przez dłuższy czas w urządzeniu, odparowuje zbyt duża ilość wody.	Wyjąć chleb zaraz po upieczeniu.
3	Chleb wyjmuje się z trudem	Mieszadła przykleiły się do osi napędowej.	Po wyjęciu chleba wlać do pojemnika gorącą wodę i poczekać ok. 10 minut, aż mieszadła odmiękną. Następnie wyjąć i wyczyścić mieszadła.
4	Składniki niedobrze wymieszane i źle upieczone	1. Wybrano nieodpowiedni program. 2. Po załączeniu urządzenia kilkakrotnie otwierano pokrywę, chleb jest suchy i nie ma brązowej skórki. 3. Zbyt duży opór w czasie wyrabiania ciasta, przez co nie można go dokładnie wymieszać.	1. Wybrać odpowiedni program. 2. Nie otwierać pokrywy po wyrośnięciu ciasta. 3. Sprawdzić otwór na mieszadła, wyjąć pojemnik na chleb i załączyć urządzenie bez ciasta. W razie stwierdzenia usterki oddać urządzenie do autoryzowanego serwisu.
5	Po naciśnięciu przycisku **„Start / Stop”** na wyświetlaczu pojawia się „H:HH”	Temperatura wewnątrz urządzenia jest za wysoka do wyrobu chleba.	Ponownie nacisnąć przycisk **„Start / Stop”** i odłączyć napięcie, wyjąć pojemnik na chleb i tak długo pozostawić otwartą pokrywę, aż urządzenie ostygnie.
6	Mimo pracy silnika, ciasto nie jest wyrabiane	Źle włożony pojemnik na chleb albo za dużo ciasta.	Sprawdzić, czy pojemnik na chleb został prawidłowo włożony i czy ciasto zostało przygotowane w oparciu o przepis i podane ilości składników.
7	Chleb jest za duży i „kipi“	Za dużo drożdży, mąki lub wody względnie za wysoka temperatura pomieszczenia, w którym stoi urządzenie.	Sprawdzić możliwe przyczyny i dobrać odpowiednią ilość składników.
8	Chleb jest za mały albo nie rośnie	Zapomniano dodać drożdży lub dodano ich za mało albo woda była za gorąca, drożdże miały kontakt z solą, za niska temperatura pomieszczenia, w którym stoi urządzenie.	Sprawdzić ilość i skuteczność drożdży, podnieść temperaturę pomieszczenia.
9	Za dużo ciasta i chleb „kipi“	Za dużo płynu, przez co ciasto robi się miękkie, za dużo drożdży.	Użyć mniejszej ilości płynu, nadać ciastu bardziej zwartą konsystencję.
10	W czasie pieczenia środek chleba zapada się	1. Użyta mąka jest mało spójna, przez co ciasto nie rośnie. 2. Drożdże zbyt szybko wyrosły lub ich temperatura była za wysoka. 3. Nadmierna ilość wody powoduje, że ciasto staje się miękkie i mokre.	1. Użyć mąki chlebowej lub mąki bardziej spójnej. 2. Używać drożdży w temperaturze pokojowej. 3. Dostosować ilość wody do chłonności mąki.
11	Duża waga i gęsta konsystencja chleba.	1. Za dużo mąki albo za mało wody. 2. Za dużo owoców albo za dużo mąki razowej.	1. Użyć mniej mąki lub więcej wody. 2. Użyć mniejszej ilości odpowiedniego składnika i dodać więcej drożdży.
12	Po rozcięciu środek chleba jest pusty	1. Za dużo wody lub drożdży albo brak soli. 2. Za wysoka temperatura wody.	1. Zmniejszyć ilość wody i drożdży, sprawdzić lepkości. 2. Sprawdzić temperaturę wody.
13	Na powierzchni chleba widać przyklejoną mąkę	1. Użyto składników o wysokiej lepkości, np. masła, bananów itp. 2. Słabo wyrobione ciasto ze względu na małą ilość wody.	1. Nie używać składników o wysokiej. 2. Sprawdzić ilość wody i mechaniczną budowę urządzenia do pieczenia chleba.
14	Skórka za gruba i za ciemna w przypadku pieczenia ciast słodkich	W zależności od przepisu i użytych składników rezultat pieczenia może być różny, a duża ilość cukru wpływa na kolor wypieku.	W przypadku przepisów z dużą ilością cukru, zakończyć pieczenie 5-10 minut przed podanym czasem, a więc, gdy skórka już będzie ciemna, naciskając w tym celu przycisk „Start / Stop”. Nie otwierać pokrywy od razu, lecz poczekać ok. 20 minut i dopiero wyjąć wypiek.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

1 szklanka = 250 ml 1 łyżka = 3 łyżeczki
1 łyżka = 15 ml 1 łyżeczka = 5 ml
1 opakowanie drożdży suchych = 8 g

1. Chleb biały

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	250 ml	300 ml
Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	2 łyżki	2,5 łyżki
Grysik pszenny twardy	120 g	150 g
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	270 g	350g
Drożdże suche	1 1/4 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Olej	2 łyżeczki	2 1/2 łyżki

Program: „Chrupki“

2. Chleb z orzechami i rodzynkami

Porada: orzechy i rodzynki dodać po sygnale akustycznym W czasie drugiej fazy wyrabiania.

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda lub mleko	250 ml	330 ml
Margaryna lub masło	2 łyżeczki	2 1/2 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczki	2 1/2 łyżki
Cukier	2 łyżki	2 1/2 łyżeczki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	450 g	520 g
Drożdże suche	1 1/5 łyżeczki	2 1/2 łyżeczki
Rodzynki	50 g	75 g
Posiekane orzechy włoskie	30 g	40 g

Program: „Zwykły“

3. Chleb biały razowy

Ilość chleba	700 g	900 g
Mleko	280 ml	330 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki
Pełnoziarnista mąka chlebowa	380 g	510 g
Drożdże suche	1 łyżeczki	1 łyżeczki

Program: „Zwykły“

4. Chleb pełnoziarnisty (razowy)

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	250 ml	320 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczki	1 łyżeczki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	200 g	260 g
Mąka razowa pszenna	200 g	260 g
Drożdże suche	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczki

Program: „Pełnoziarnisty“

5. Chleb biały klasyczny

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	250 ml	330 ml
Margaryna lub masło	1 łyżka	1 1/2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 3/4 łyżeczki
Mleko w proszku	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Cukier	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	450 g	520 g
Drożdże suche	1 1/4 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki

Program: „Zwykły“

6. Chleb biały włoski

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	220 ml	280 ml
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Margaryna lub masło	2 1/2 łyżki	3 łyżki
Cukier	2 1/2 łyżeczki	3 łyżeczki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	300 g	400 g
Grysik kukurydziany	80 g	100 g
Drożdże suche	1 1/2 łyżeczki	2 1/4 łyżeczki

Program: „Chleb biały“

7. Chleb słodki

Ilość chleba	700 g	900 g
Mleko świeże	210 ml	230 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Jaja	1	2
Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki
Miód	1 1/2 łyżki	2 łyżeczki
Cukier	3 łyżki	4 łyżki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	450 g	520 g
Drożdże suche	1 łyżeczki	1 1/4 łyżeczki

Program: „Słodki“

8. Chleb z ziemniakami

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda lub mleko	170 ml	230 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Jaja	1	1
gniecione ziemniaki z wody	120 g	150 g
Sól	1 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	380 g	460g
Drożdże suche	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczki

Program: „Zwykły“

9. Chleb razowy

Ilość chleb	700 g	900 g
Mąka razowa	2 1/2 łyżki	3 łyżki
Woda	240 ml	310 ml

Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Olej	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	380 g	500 g
Cukier	3/4 łyżki	1 łyżki
Drożdże suche	1 1/4 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki

Program: „Chrupki“

10. Irlandzki chleb z sodą oczyszczoną

Maślanka	220 ml
Jaja	2
Olej	2 łyżeczki
Mąka uniwersalna	500 g
Cukier	1/2 szklanki
Soda oczyszczona	1 łyżka
Sól	1/2 łyżeczki
Rodzynki	1 szklanka

Program: „Szybko“

11. Chleb ryżowy

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda do gotowania ryżu	230 ml	300 ml
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	400 g	520 g
Ryż krótkoziarnisty (waga sucha)	35 g	35 g
Cukier	3 łyżeczki	4 łyżeczki
Drożdże suche	0,9 łyżeczki	1 łyżeczka
Olej	1 łyżka	1 1/2 łyżki

Program: „Zwykły“

12. Chleb z marchwią

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	250 ml	310 ml
Masło	1 1/2 łyżki	2 łyżeczki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	450 g	520 g
Drobno posiekana marchew	56 g	70 g
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki	2 1/2 łyżki
Drożdże suche	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczki

Program: „Zwykły“

13. Chleb pesto (superszybki)

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda (48°C)	270 ml	340 ml
Pesto gotowe	3 łyżki	1/2 szklanki
Mleko w proszku	1 1/3 łyżki	2 łyżki
Cukier	1 1/3 łyżki	2 łyżki
Sól	1/2 łyżeczki	2/3 łyżeczki
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	380 g	500 g
Drożdże suche	3 łyżeczki	4 łyżeczki

Program: „Superszybko“

14. Chleb z orzechami włoskimi i brusznicą

Ilość chleba	700 g	900 g
Mleko	120 ml	160 ml
Jaja	2	2
Masło topione	4 łyżki	5 łyżek
Cukier	4 łyżki	5 łyżek
Sól	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Skórka z cytryny	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	380 g	500 g
Posiekane orzechy włoskie	40 g	60 g
Drożdże suche	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczki

Program: „Słodki“

15. Chleb pszenny

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	150 ml	220 ml
Cukier	2 1/2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Masło lub margaryna	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Miód	1 łyżki	1 1/2 łyżki
Jaja	2	2
Mąka razowa pszenna	380 g	500 g
Drożdże suche	2 1/2 łyżeczki	4 łyżeczka

Program: „Pełnoziarnisty“

16. Chleb kukurydziany

Mleko	120 ml
Jaja	3
Margaryna lub masło	1/3 szklanki
Cukier	1/4 szklanki
Sól	1 łyżeczki
Mąka uniwersalna	350 g
Mąka kukurydziana	140 g
Proszek do pieczenia	5 łyżeczek

Program: „Szybko“

17. Bagietka

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	230 ml	300 ml
Sól	1 łyżeczka	1 1/3 łyżeczki
Cukier	3/4 łyżki	1 łyżka
Mąka drobno zmielona / Mąka chlebowa	390 g	500 g
Drożdże suche	1 1/4 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Olej	1 łyżka	2 łyżeczki

Program: „Chrupki“

18. Chleb soczysty

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	120 ml	190 ml
Jaja	2	3
Olej	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki

Sól	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka drobno zmielona /		
Mąka chlebowa	400 g	520 g
Rodzynki	50 g	75 g
Drożdże suche	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki

Program: „Słodki“

19. Chleb z orzechami, rodzynkami i cynamonem

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	220 ml	270 ml
Olej	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Cynamon	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier brązowy	1 łyżka	1 1/3 łyżki
Rodzynki	60 g	80 g
Orzechy	60 g	80 g
Sól	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka drobno zmielona /		
Mąka chlebowa	350 g	460 g
Drożdże suche	1 łyżeczka	1 1/4 łyżeczki

Program: „Słodki“

20. Chleb niedzielny

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	100 ml	120 ml
Mleko	140 ml	180 ml
Olej	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Sól	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	4 łyżki	5 łyżek
Mąka drobno zmielona /		
Mąka chlebowa	380 g	500 g
posiekane orzechy włoskie	60 g	80 g
Drożdże suche	1 1/2 łyżeczki	3 1/4 łyżeczki

Program: „Słodki“

21. Chleb biały

Ilość chleba	700 g	900 g
Woda	220 ml	300 ml
Margaryna lub masło	1 1/2 łyżki	2 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka	1 1/2 łyżki
Mąka chlebowa	380 g	500 g
Drożdże suche	1 1/4 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki

Program: „Chleb biały“

DŻEM

Przygotowanie dżemu w urządzeniu do pieczenia chleba jest dziecinnie proste. Nawet jeśli miałby to być Twój pierwszy raz, warto spróbować. Zobaczysz, jak pyszny dżem można przygotować.

Instrukcja:

- Umyć świeże, dojrzałe owoce. Jabłka, gruszki, brzoskwinie i inne owoce w twardej skórce należy obrać.
- Przestrzegaj ilości podanych w przepisie, gdyż do nich dostosowany jest program. W przeciwnym razie dżem ugotuje się za szybko lub wykipi.
- Owoce odważyć, pokroić na drobne kawałki (maks. 1 cm) i dodać odpowiednią ilość cukru żelującego (2:1).
- Nie dodawać zwykłego cukru ani cukru żelującego 1:1, gdyż dżem nie zgęstnieje wystarczająco.
- Owoce z cukrem wymieszać i rozpocząć program.
- Po 1 h i 20 min. rozlegnie się sygnał akustyczny. Dżem można przełożyć do słoików. Słoiki dobrze zamknąć.

Dżem jagodowy

Lekko rozmrożone jagody	950 g
Cukier żelujący (2:1)	500 g
Sok z cytryny	1 łyżka

- Umieścić składniki w pojemniku.
- Wybrać program „Dżem” i załączyć urządzenie.
- Za pomocą łopatki usunąć cukier z krawędzi pojemnika.
- Po sygnale akustycznym wyjąć pojemnik z urządzenia, używając w tym celu rękawic kuchennych.

Dżem pomarańczowy

Obrane i drobno pokrojone pomarańcze	900 g
Obrane i drobno pokrojone cytryny	100 g
Cukier żelujący (2:1)	500 g

- Pomarańcze i cytryny obrać i pokroić.
- Dodać cukier i umieścić wszystkie składniki w pojemniku.

Dżem truskawkowy

Świeże truskawki wymyć i oczyścić.	
Pokroić albo rozgnieść.	900 g
Cukier żelujący (2:1)	500 g
Sok z cytryny	1 łyżka

- Wszystkie składniki umieścić w zbiorniku i wymieszać za pomocą plastikowej łopatki.
- Wybrać program „Dżem” i załączyć urządzenie.
- Za pomocą łopatki usunąć cukier z krawędzi pojemnika.
- Po sygnale akustycznym wyjąć pojemnik z urządzenia, używając w tym celu rękawic kuchennych.
- Przełożyć dżem do słoików, dobrze zamknąć słoiki.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE USUWANIA ODPADÓW



- Urządzenia elektryczne nie stanowią odpadów domowych. Zgodnie z obowiązującymi przepisami, zużyte urządzenia należy przekazywać do specjalnych punktów zbiorczych, organizowanych przez gminy lub przekazywać firmom zajmującym się wywozem odpadów wielkogabarytowych. Dzięki temu urządzenia te zostaną w należyty sposób usunięte i poddane recyklingowi.
- Środowisko będzie Ci wdzięczne!

KONTAKT

W razie pytań dotyczących produktu lub niniejszej instrukcji obsługi albo w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu, prosimy o kontakt z naszą infolinią w celu omówienia dalszego postępowania. Na wypadek reklamacji proszę zachować dowód zakupu.

Gorąca Linia /UE: (0049) - (0)1805 64 66 66*

(*0,14 €/minutę z sieci Deutsche Telekom)

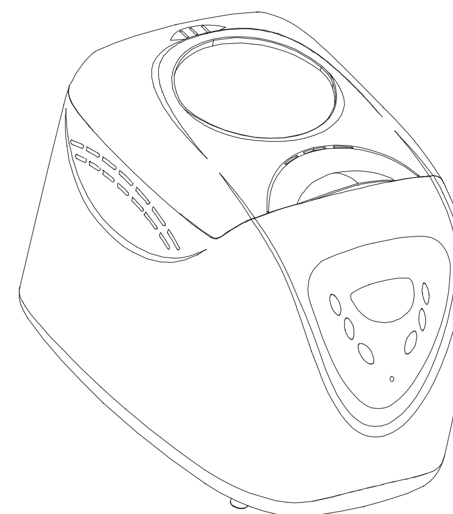
Istotna wskazówka:
Proszę nie wysyłać do nas swojego urządzenia bez naszego wyraźnego wezwania. Koszty i ryzyko utraty urządzenia w przypadku wysłania go na nasz adres bez wezwania ponosi nadawca. Zastrzegamy sobie prawo do nieprzyjmowania niechcianych przesyłek albo odesłania ich z powrotem na koszt nadawcy.

NR KAT.: 10000008

Wyprodukowane przez:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
dla:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
D-77656 Offenburg



PANIFICADORA



Modelo: XBM1538

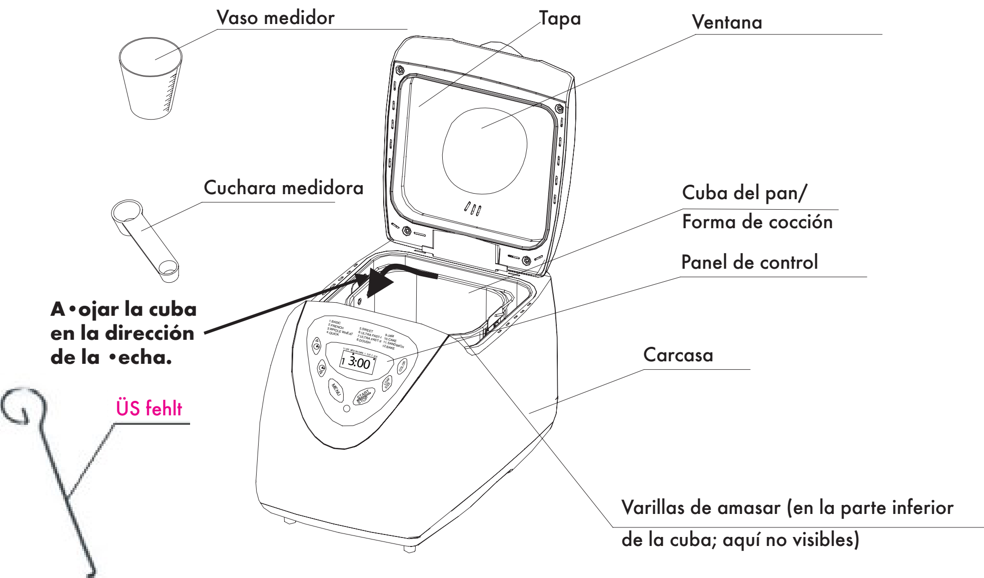
Al utilizar aparatos eléctricos deben tenerse en cuenta unas indicaciones de seguridad básicas. Para evitar el peligro de quemaduras, electrocuciones, incendios y/o daños personales, le rogamos que lea atentamente estas instrucciones de uso antes de la puesta en servicio del aparato y que al utilizar el aparato tenga en cuenta todas las indicaciones que se dan.
Conserve estas instrucciones de uso para consultarlas en cualquier momento.
En caso de transferir el aparato a una tercera persona, entréguele también estas instrucciones de uso.

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Enchufe el aparato únicamente en una toma de corriente instalada conforme a la normativa. No utilice regletas con varias cajas de enchufe ni cables de prolongación.
- La tensión indicada en la etiqueta de tipo del aparato debe corresponderse con la tensión de su red eléctrica.
- Al tender el cable de alimentación asegúrese que, al poner en marcha el aparato, no pueda provocar tropiezos.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las super•cies calientes, las llamas abiertas, así como los cantos a•lados.
- Nunca toque ni el cable de alimentación ni el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- El aparato, el cable de alimentación y el enchufe no deben sumergirse en agua ni otros líquidos. ¡Existe peligro de muerte por electrocución!
- Si tira del enchufe, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Durante su uso debe mantener vigilado el aparato en todo momento.
- Cuando la pani•cadora está en funcionamiento, la tapa y la super•cie exterior pueden calentarse mucho. Toque sólo los mangos y los mandos. De ser necesario, utilice manoplas.
- Al extraer platos calientes, utilice agarradores. Para evitar quemaduras por el vapor saliente, abra siempre la tapa hacia el lado opuesto de la cara y las manos.
- Antes de la limpieza, desenchufe siempre el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo.
- Los niños no son conscientes de los peligros derivados del uso de aparatos eléctricos. Mantenga a los niños alejados del aparato. ¡Proceda con especial cuidado al utilizar el aparato cuando haya niños cerca!
- No utilice el aparato si presenta daños, si se le ha caído o si no funciona correctamente.

- No utilice agua para apagar las llamas de los platos o de partes del aparato. Extinga el fuego con un paño húmedo. ¡Desenchufe inmediatamente el aparato!
- Compruebe regularmente que el aparato, el cable de alimentación y el enchufe no presenten daños. En ningún caso utilice el aparato si ha detectado daños. No intente reparar el aparato usted mismo.
- Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico cuali•cado.
- Utilice el aparato únicamente sobre super•cies termorresistentes. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor o fuego abierto. No colocar nunca en un horno caliente.
- No tapar nunca la pani•cadora con un paño de cocina u otro objeto. El calor y el vapor deben poder evadirse sin impedimentos. En caso de contacto con sustancias in•amables, existe peligro de incendio.
- La pani•cadora no se debe utilizar para unos •nes diferentes a los prescritos. Tenga en cuenta que, en caso de un uso indebido o para •nes extraños, no asumiremos ningún tipo de responsabilidad por los eventuales daños que se produzcan.
- Al manipular la pani•cadora, no utilice nunca la fuerza bruta. Si las piezas del aparato no se pueden utilizar sin el uso de la fuerza, tendrá que recurrir a un técnico.
- No toque nunca los componentes móviles o giratorios del aparato durante el proceso de pani•cación.
- No conectar nunca el aparato si la cuba del pan no está correctamente introducida y llena de ingredientes.
- Para evitar incendios y cortocircuitos no introducir nunca papel de aluminio u otros materiales en la pani•cadora.
- Para extraer la cuba del pan no golpearla nunca desde arriba o lateralmente, puesto que la cuba del pan podría resultar dañada.
- El aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico y no para su uso comercial.

INTRODUCCIÓN





CONEXIÓN A LA TOMA DE CORRIENTE

Al conectar la pani•cadora a la toma de corriente suena un sonido de “pip”. Al poco tiempo aparece en la pantalla “3:00”. Los dos puntos entre el “3” y el “00” no parpadean continuamente. La •echa marca **900 g y “MITTEL” (medio).** Se trata del ajuste estándar.

INICIAR/PARAR

¿Cómo se inicia o se para un programa seleccionado? Para iniciar el programa, pulsar una vez el botón **“Starten/Stop” (Iniciar/Parar).** Suena un tono breve y los dos puntos de la pantalla empiezan a parpadear. Las luces de servicio se iluminan y el programa se inicia. Una vez el programa ha empezado, todos los botones a excepción de **“Starten/Stop”** están desactivados. Para parar el programa, pulsar el botón **“Starten/Stop”** durante aproximadamente 3 segundos hasta que un sonido de “pip” indique el •n del programa. De este modo se evita una desconexión no deseada del programa.

MENÚ

A través del menú se ajustan los diferentes programas. Cada vez que se acciona el botón “Menú” (menú) tiene lugar un cambio de programa (acompañado de un tono breve). Si se pulsa el botón 12 veces seguidas, aparecerán los 12 menús diferentes en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado. A continuación, encontrará una breve explicación de los 12 programas existentes:

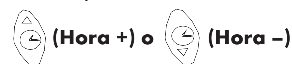
1. **Normal “BASIC”:** Amasar, dejar reposar y cocer pan normal. En función de su gusto, puede añadir ingredientes adicionales.
2. **Crujiente “FRENCH”:** Amasar, dejar reposar y cocer durante más tiempo. El pan adquiere una corteza crujiente y una consistencia ligera.
3. **Integral “WHOLE WHEAT”:** Amasar, dejar reposar y cocer pan integral. En este caso el tiempo de precalentamiento es más largo para que los granos se hinchen en el agua y suban. Se recomienda no utilizar la función “Zeitschaltuhr” (programador) con este programa, puesto que podría provocar malos resultados de pani•cación.
4. **Rápido “QUICK”:** Amasar, dejar reposar y cocer pan con bicarbonato sódico y levadura en polvo. El pan cocido con este método suele ser más pequeño y de una mayor consistencia.
5. **Dulce “SWEET”:** Amasar, dejar reposar y cocer pan dulce. Para cocer pan crujiente y dulce.
6. **Extrarrápido 1 “ULTRA FAST-1”:** Amasar, dejar reposar y cocer pan de aprox. 700 g en un tiempo muy breve. El pan cocido con este método normalmente es más pequeño y basto que el pan obtenido con el programa “Rápido”.
7. **Extrarrápido 2 “ULTRA FAST-2”:** Como “Extrarrápido 1” pero para pan de aprox. 900 g.
8. **Masa “DOUGH”:** Amasar y dejar reposar, pero sin cocer. Extraer la masa y darle forma de pan, pizza, pasta, etc.
9. **Mermelada “JAM”:** Con•tar mermeladas.
10. **Pastel “CAKE”:** Amasar, dejar reposar y cocer con bicarbonato sódico y levadura en polvo.
11. **Pan blanco “SANDWICH”:** Amasar, dejar reposar y cocer pan blanco. El pan cocido con este método es más esponjoso y tiene una corteza más •na.
12. **Cocer “BAKE”:** Sólo cocer, sin amasar ni dejar reposar. También se puede seleccionar para reducir el tiempo de cocción con determinados ajustes.

COLOR “COLOR”

Con este botón puede ajustar el color de la corteza: **“Hell” (claro), “Mittel” (medio)** y **“Dunkel” (oscuro).** Seleccionar pulsando el botón correspondiente.

CANTIDAD DE PAN “LOAF SIZE”

Con este botón puede seleccionar la cantidad de pan. La duración del programa puede variar en función de la cantidad de pan seleccionada.



Si el aparato no se debe poner en marcha inmediatamente, puede ajustar la función de programador con estos botones.
Mediante los botone " " o " " introduzca el tiempo de preparación deseado. Para ello, tenga en cuenta la duración de la cocción según el programa. Una vez transcurrido el tiempo ajustado en el programador, el pan estará listo para servirlo. Primero debe seleccionar el programa y el grado de dorado. Mediante los botones " " o " " se modi•ca el tiempo del programador en pasos de 10 minutos. El máximo ajustable son 13 horas.

Ejemplo: Son las 20:30 h. Quiere comerse el pan mañana a las 07:00 h, es decir, dentro de 10 horas y media. Seleccione el menú, el color y la cantidad de pan, y a continuación, mediante los botone " "o " " sitúe el programador en 10:30. Ello se muestra en la pantalla **LCD.** Para activar el programador, pulse el botón **“Starten/Stop”**. El punto de la pantalla LCD parpadea y el tiempo restante se muestra hasta el •nal. El pan estará listo a las 07:00 h. Si no quiere extraer el pan de inmediato, se iniciará el tiempo de calentamiento de 1 hora.

Nota: Para cocer con el programador no debe utilizar ingredientes que perezcan fácilmente, como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENER CALIENTE

El pan se puede calentar automáticamente durante 60 minutos tras la cocción. Si quiere extraer el pan de inmediato, apague el programa con el botón “Starten/Stop”.

MEMORIA

Si durante la pani•cación se interrumpe la alimentación eléctrica, el proceso de pani•cación se reanuda automáticamente tras 15 minutos. No es necesario pulsar el botón “Starten/Stop”. Si la alimentación eléctrica se interrumpe durante más de 15 minutos, se perderán los datos almacenados y la pani•cadora deberá reiniciarse. Si en el momento del corte de corriente el proceso de pani•cación todavía se encontraba en la fase de amasar, basta con pulsar el botón “Starten/Stop”. En tal caso, el programa empezará desde el principio.

TEMPERATURA AMBIENTE

El aparato se puede utilizar con un amplio rango de temperaturas. Sin embargo, ello puede provocar que se obtengan panes de diferentes tamaños en función de si la pani•cadora se utiliza en ambientes muy calientes o muy fríos. Recomendamos una temperatura ambiente entre 15 °C y 34 °C.

Indicaciones de aviso:

1. Si tras iniciar el programa en la pantalla aparece **“H:HH”** (véase Figura 1), signi•ca que la temperatura del aparato todavía es demasiado elevada. Debe •nalizar el programa. Abra la tapa y deje enfriar el aparato durante 10-20 minutos.
2. Si tras pulsar el botón **“Starten/Stop”** en la pantalla aparece la indicación **“E:EE”** (véase Figura 2), signi•ca que el sensor de temperatura no está conectado. Deje que personal técnico autorizado revise el sensor.

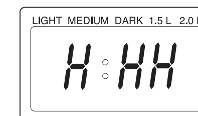


Fig. 1

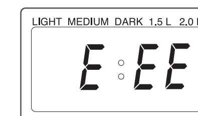


Fig. 2

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

1. Compruebe que estén todos los componentes y accesorios, y que no estén dañados.
2. Limpie todas las piezas según las indicaciones del apartado **"Limpieza y mantenimiento"**.
3. Coloque la pani•cadora en modo de cocción y déjela funcionar durante aprox. 10 minutos sin contenido. Cuando se haya enfriado, vuélvala a limpiar.
4. Seque y coloque cuidadosamente todos los componentes. La pani•cadora está lista para su funcionamiento.

PANIFICAR

1. Introducir la cuba del pan y girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede encajada. Introducir las varillas de amasar en el árbol de transmisión. Girar la amasadora en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede encajada. Antes de introducir la amasadora, se recomienda poner margarina resistente al calor en los agujeros para que la masa no se quede pegada debajo de la amasadora y se pueda separar fácilmente el pan de la amasadora.
2. Introducir los ingredientes en la cuba del pan. El orden de introducción de los ingredientes dependerá de la receta.
   Normalmente, primero se introducen el agua u otros líquidos y, a continuación, el azúcar, la sal, la harina, etc. Añadir siempre en último lugar la levadura o la levadura en polvo. En mezclas de masas difíciles, p. ej. con mucho centeno o cereales, recomendamos invertir el orden de introducción de los ingredientes. En primer lugar, añadir la levadura seca y la harina, y al •nal, las sustancias líquidas. Ello garantizará un mejor resultado del amasado.
3. Con el dedo hacer un agujero en la harina. Poner la levadura en dicho agujero. La levadura no debe entrar en contacto con los ingredientes líquido o la sal.
4. Cerrar cuidadosamente la tapa y enchufar.
5. Con el botón de menú seleccionar el programa deseado.
6. Con el botón "Color" seleccionar el grado de dorado deseado.
7. Con el botón "Cantidad de pan" seleccionar el tamaño deseado (700 g ó 900 g).
8. Mediante los botones " " o " " ajustar la función de programador. En caso de que desee iniciar el programa de inmediato, sáltese este punto.
9. Con el botón "Starten/Stop", iniciar el programa.
10. Durante el funcionamiento de los programas **Normal, Crujiente, Integral, Dulce, Pan blanco,** suena un "pip" largo. Ello indica que es necesario añadir otros ingredientes. Abra la tapa y añada los ingredientes. Durante la pani•cación puede salir vapor por las rejillas de ventilación de la tapa. Se trata de algo normal.
11. Una vez •nalizada la pani•cación suena 10 veces un "pip". Si pulsa el botón **"Starten/Stop"** durante aprox. 3-5 segundos, se interrumpirá el proceso y podrá extraer el pan. Abra la tapa y con unas manoplas agarre el mango de la cuba del pan. Gire la cuba en el sentido contrario a las agujas del reloj y extráigala del aparato levantándola hacia arriba.
12. Con un utensilio de cocina con capa antiadherente separe cuidadosamente los bordes del pan de la cuba. ***Atención: Tanto la cuba como el pan pueden estar muy calientes. Proceda siempre con mucho cuidado y emplee manoplas.***
13. Coloque la cuba del pan con la apertura hacia abajo sobre una super•cie limpia y sacúdala cuidadosamente hasta que el pan se desprenda.
14. Aparte la cuba y deje enfriar el pan aprox. 20 minutos antes de cortarlo.
15. Si no pulsa el botón **"Starten/Stop"** (p. ej. porque no está en la cocina), el pan se mantendrá automáticamente caliente durante 60 minutos.
16. Cuando el aparato no esté en funcionamiento, desenchúfelo.
    Nota: Antes de cortar el pan, con el gancho quitar las varillas de amasar que todavía se encuentran debajo del pan. No quitar nunca las varillas de amasar con las manos, puesto que el pan está caliente.

FUNCIONES ESPECIALES

1. Programa rápido
Con levadura en polvo o bicarbonato sódico, que suben con la humedad y el calor, se puede cocer pan muy rápidamente. Para este programa se recomienda introducir todos los ingredientes líquidos en la cuba del pan y después añadir los ingredientes secos. Al empezar la fase de remover, con el programa rápido, la masa y los ingredientes secos pueden depositarse en los bordes de la cuba. Para evitar grumos de harina puede ser necesario ayudar al proceso de mezclar. Ello debe realizarse con una espátula de goma.

2. Programa extrarrápido
Con el programa extrarrápido se puede cocer pan en una hora. Ambos ajustes cuecen un pan un poco más consistente en 58 minutos. Con el programa extrarrápido 1 se puede cocer una cantidad de 700 g, mientras

que con el programa extrarrápido 2 la cantidad es de 900 g. Al añadir agua debe asegurarse de que el agua esté a una temperatura de 48-50 °C. Para ello necesitará un termobarómetro. La temperatura exacta del agua es muy importante para la pani•cación. Con una temperatura del agua demasiado baja, el pan no subirá. Las temperaturas demasiado elevadas hacen que la harina se entumezca antes de empiece a hincharse.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de la limpieza debe desenchufar el aparato y dejarlo enfriar.

1. Cuba del pan: frotarla por dentro y por fuera con un paño húmedo. No utilice utensilios a•lados o que rasquen puesto que podrían dañar la capa antiadherente. Antes de colocar la cuba, ésta debe estar totalmente seca.
2. Varillas de amasar: si le resulta difícil extraer el vástago de las varillas de amasar del eje, rellene la cuba con agua caliente y deje en remojo durante aprox. 30 minutos. A continuación, podrá extraer fácilmente las varillas de amasar y limpiarlas. Limpie cuidadosamente los ganchos con un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que, tanto la cuba del pan como las varillas de amasar, son aptas para el lavavajillas.
3. Tapa y ventanillas: limpiar la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
4. Carcasa: limpiar la carcasa por fuera cuidadosamente con un paño húmedo. Para limpiar, no utilice medios abrasivos que pudiesen dañar el brillo de la super•cie. **Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.**
5. Antes de guardar el aparato, asegúrese de que está totalmente frío, limpio y seco. Colocar las cucharas y las varillas de amasar en el cajón y cerrar la tapa.

AÑADIR INGREDIENTES A LA PANIFICADORA

1. Harina muy •na/Harina para pan
   La harina para pan contiene una elevada proporción de gluten, por lo que, debido a su contenido en proteínas, resulta especialmente fuerte para la cocción. La masa es elástica y no se desmigaja después de subir. Debido a su elevado contenido en gluten en comparación con la harina normal, esta harina resulta adecuada para panes grandes que se desmigajen poco. La harina para pan es un ingrediente básico para pani•car.
2. Harina universal
   La harina universal se obtiene a partir de trigo blando y duro seleccionado, y resulta apropiada para pani•caciones rápidas y para pasteles.
3. Harina integral
   La harina integral son cereales molidos y contiene cáscaras y el gluten del grano. La harina integral es más pesada y nutritiva que la harina normal. El pan con harina integral es pequeño en comparación con el normal. Por ello, en la mayoría de recetas, se mezclan la harina integral y la harina para pan para obtener así mejores resultados.
4. Harina de alforfón
   La harina de alforfón tiene una riqueza en •bras vegetales similar a la harina integral. Para obtener un gran volumen después de que suba, esta harina debe mezclarse con una elevada porción de harina para pan.
5. Harina pastelera
   La harina pastelera se compone de trigo blando molido •no o trigo pobre en proteínas, y se utiliza especialmente para la preparación de pasteles. Las diferentes harinas pueden parecer similares, pero la capacidad de hincharse con la levadura o la capacidad de absorción varían en función del lugar de la plantación, el método de molido y la capacidad de conservación. Por lo tanto, pruebe harinas de diferentes marcas para encontrar la harina que más le guste.
6. Harina de almidón y harina de avena
   La harina de almidón y la harina de avena se componen de maíz o avena molida. Se utilizan como complemento con tipos de pan gruesos para mejorar el gusto y la consistencia.
7. Azúcar
   El azúcar es un ingrediente importante para endulzar y proporciona color al pan. Constituye la base nutritiva de la levadura. Normalmente se utiliza azúcar blanco. Sin embargo, para determinadas recetas, también se pueden utilizar azúcar moreno, azúcar en polvo y nubes de azúcar.
8. Levadura
   La levadura produce sustancias que ayudan a la fermentación. En este proceso de fermentación se produce dióxido de carbono que deja que el pan suba y le proporciona una estructura esponjosa. Para que la masa con la levadura suba rápidamente, se requiere una base nutritiva de azúcar y harina.
   1 cucharadita de levadura seca = ¾ cucharaditas de levadura instantánea
   2 cucharaditas de levadura seca = 1,5 cucharaditas de levadura instantánea
   5 cucharaditas de levadura seca = 3 ¾ cucharaditas de levadura instantánea

La levadura se debe guardar en un lugar frío, puesto que se pasa con temperaturas muy altas. Antes de utilizarla, compruebe la fecha de caducidad. Tras el uso, vuelva a colocarla en el frigorí •co. Si el pan no sube, normalmente se debe a que la levadura ha caducado o se ha pasado.
Con la prueba siguiente puede comprobar si la levadura está fresca o si ya se ha pasado.

(1) Introducir ½ taza de agua caliente (45-60 °C) en un vaso medidor.
(2) Añadir 1 cucharadita de azúcar blanco y mezclar. A continuación, esparcir 2 cucharaditas de levadura por encima del agua.
(3) Dejar el vaso medidor durante aprox. 10 minutos en un lugar caliente. No remover el agua.
(4) La masa hará burbujas hasta la rayita correspondiente a ”1 taza”. De no ser así, signi •ca que la levadura se ha pasado.

9. Sal
La sal proporciona sabor al pan y color a la corteza. Sin embargo, la sal también puede perjudicar la subida de la levadura. Por lo tanto, nunca utilice demasiada sal para la masa. A quien no le guste la sal, también la puede obviar. El pan sin sal sube mejor.
10. Huevos
Los huevos proporcionan al pan una mejor consistencia, un mayor valor nutritivo y volumen, así como el típico sabor a huevo. Los huevos se utilizan sin cáscara y bien batidos.
11. Grasa, mantequilla, aceites vegetales
La grasa hace que el pan sea más blando y dure más. Caliente mantequilla del frigorí •co para procesarla o pártala en trozos pequeños para poderla remover mejor.
12. Levadura en polvo
La levadura en polvo se utiliza principalmente para la pani •cación extrarrápida y para pasteles. La levadura en polvo no necesita tiempo para hincharse y no produce gases que formen burbujas o disminuyan la consistencia, sino que trabaja según los principios de la química.
13. Bicarbonato sódico
El bicarbonato sódico funciona como la levadura en polvo y se puede utilizar junto con la levadura en polvo.
14. Agua y otros líquidos
El agua es un ingrediente básico para la pani •cación. Resulta especialmente apropiada el agua con una temperatura entre 20 y 25 °C. Sin embargo, en la pani •cación extrarrápida, se requiere una temperatura entre 45 y 50 °C para acelerar la subida de la masa. El agua se puede sustituir por leche fresca o por una mezcla de agua con un 2% de leche en polvo. Con ello se in •uirán el sabor y el color de la corteza. En algunas recetas encontrará variantes con zumos (p. ej. zumo de manzana, naranja, limón, etc.), lo que mejora el sabor.

MEDIR LOS INGREDIENTES

El éxito de la pani •cación a menudo depende de la utilización de cantidades exactas de ingredientes.
Por consiguiente, recomendamos utilizar el vaso medidor y la cuchara medidora para medir.

1. Medir ingredientes líquidos
El agua, la leche fresca o la leche en polvo disuelta se pueden medir con el vaso medidor.
Leer el nivel desde el lado con el vaso medidor en posición horizontal.
Medir los ingredientes siempre individualmente y después limpiar bien el vaso medidor.
2. Medir polvo seco
Guardar el polvo seco en condiciones ambiente a granel y sin comprimir. Para una medición exacta, aplanar cuidadosamente la super •cie en la taza.
3. Orden de introducción de los ingredientes
Al añadir los ingredientes cíñase exactamente al orden indicado. Por lo general, será válido el orden siguiente: ingredientes líquidos, huevos, sal, leche en polvo, etc. Al añadir los ingredientes, la harina puede estar totalmente humedecida. Colocar la levadura únicamente sobre la harina seca. No dejar que la levadura entre en contacto con la sal. Después de que la harina se haya amasado durante un rato, un “pip” nos recuerda que hay que añadir los ingredientes aromáticos (p. ej. frutas). Si se mezcla durante mucho tiempo, el sabor de los ingredientes aromáticos puede reducirse de añadirlos demasiado pronto. Al pani •car con programador con largos tiempos de retardo, no utilizar nunca ingredientes que perezcan fácilmente, como huevos o fruta.

CONSEJOS PARA REPARAR AVERÍAS

Nº	Problema	Descripción	Solución
1	Al cocer, sale humo de las rejillas de ventilación.	Algunos elementos se han adherido al elemento calentador; en la primera puesta en servicio: aceite residual en el elemento calentador.	Desenchufar la pani •cadora y limpiar el elemento calentador. ¡Atención, peligro de quemaduras! En la primera puesta en servicio: funcionamiento sin ingredientes, después abrir la tapa.
2	Al cocer, sale humo de las rejillas de ventilación.	Al mantener caliente el pan y dejarlo reposar durante largo tiempo en la pani •cadora, se evapora mucha agua.	Extraer el pan lo más rápidamente posible sin calentarlo.
3	Cuesta mucho extraer el pan.	Las varillas de amasar se quedan enganchadas al eje de la cuba del pan.	Tras extraer el pan, rellenar la cuba del pan con agua caliente y dejar las varillas 10 minutos en remojo. Después sacarlas y limpiarlas.
4	Los ingredientes no se mezclan bien y se cuecen mal.	1. El programa seleccionado no es adecuado. 2. Tras el funcionamiento se ha abierto varias veces la tapa, el pan está seco y sin corteza marrón. 3. La resistencia de las varillas es demasiado elevada, de modo que las varillas de amasar apenas se mueven y no remueven bien la masa.	1. Seleccionar un programa adecuado. 2. No abrir más la tapa después de la última subida de la masa. 3. Veri •car la apertura de las varillas de amasar, extraer la cuba del pan y ponerla en funcionamiento sin nada dentro. En caso de no funcionar, avisar a un técnico de servicio autorizado.
5	Tras accionar el botón **“Starten/Stop”**, aparece “H:HH” en la pantalla.	La temperatura de la pani •cadora es demasiado elevada para pani •car.	Pulsar el botón **“Starten/Stop”** y desenchufar la pani •cadora. Extraer la cuba del pan y dejar abierta la tapa hasta que la pani •cadora se haya enfriado.
6	A pesar de los ruidos del motor, la masa no se mezcla.	La cuba del pan está mal colocada o la masa es demasiado grande.	Veri •car si la cuba del pan está correctamente colocada y la masa se ha preparado conforme a las instrucciones de las recetas cumpliendo las cantidades indicadas.
7	El pan es demasiado grande y sobresale.	Demasiada levadura, harina o agua, o temperatura ambiente demasiado elevada.	Comprobar las posibles causas y, de ser necesario, ajustar la cantidad.
8	El pan es demasiado pequeño o no sube.	Ha olvidado la levadura, demasiada poca harina, levadura inactiva o ha empleado agua demasiado caliente, la levadura ha entrado en contacto con la sal, temperatura ambiente demasiado baja.	Comprobar la cantidad y la potencia activa de la levadura, aumentar correspondientemente la temperatura ambiente.
9	La masa es demasiado grande y sobresale de la cuba del pan.	Demasiado líquido de modo que la masa se ablanda, y demasiada levadura.	Utilizar menos líquido, darle una mayor consistencia a la masa.
10	Al pani •car, la masa del pan se hunde por en medio.	1. La harina empleada no tiene su •ciente capacidad aglutinante, por lo que la masa no sube. 2. La levadura ha subido demasiado rápido o la temperatura de la levadura era demasiado elevada. 3. Si se pone demasiada agua, la masa se esponja y queda líquida.	1. Utilizar harina para pan o harina con mayor capacidad aglutinante. 2. Utilizar levadura a temperatura ambiente. 3. En función de la capacidad de absorción de líquido por parte de la harina, ajustar la cantidad de agua de la receta.
11	Elevado peso del pan con consistencia gruesa.	1. Demasiada harina o poca agua. 2. Demasiada fruta o demasiada harina integral.	1. Utilizar menos harina o más agua. 2. Utilizar menos cantidad del ingrediente correspondiente y añadir más levadura.
12	La parte central está hueca después de cortar.	1. Demasiada agua o levadura o no se ha puesto sal. 2. Temperatura del agua demasiado elevada.	1. Reducir correspondientemente la cantidad de agua y levadura, y comprobar si se ha añadido sal. 2. Comprobar la temperatura del agua.
13	En la super •cie del pan hay harina seca adherida.	1. Ingredientes muy adherentes como la mantequilla, los plátanos, etc. 2. Debido a poca cantidad de agua no se ha producido una mezcla correcta.	1. No utilizar ingredientes muy adherentes. 2. Comprobar la cantidad de agua y el sistema mecánico de la pani •cadora.
14	Corteza demasiado gruesa y oscura al cocer pasteles y masas con mucho azúcar.	En función de la receta y de los ingredientes, el comportamiento de la cocción es diferente. El color puede ser muy oscuro debido a demasiada cantidad de azúcar.	En recetas con mucho azúcar, pulsar el botón **“Starten/Stop”** 5-10 minutos antes de que •nalice la duración de cocción indicada, cuando el color ya esté muy oscuro. Dejar reposar el pan o los pasteles durante unos 20 minutos en la cuba del pan con la tapa cerrada antes de extraerlos.

RECETAS PARA LA PANIFICADORA

1 taza = 250 ml — 1 cucharada = 3 cucharaditas
1 cucharada = 15 ml — 1 cucharadita = 5 ml
1 paquete de levadura seca = 8 g

1. Pan blanco

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	250 ml	300 ml
Sal	1,5 cucharaditas	2 cucharaditas
Azúcar	2 cucharadas	2,5 cucharadas
Sémola de trigo duro	120 g	150 g
Harina muy •na/ Harina para pan	270 g	350 g
Levadura seca	1 ¼ cucharadita	1 ½ cucharadita
Aceite	2 cucharaditas	2 ½ cucharadas

Programa: "Crujiente"

2. Pan de nueces y pasas

Consejo: Añadir las nueces y las pasas después del "pip".
Durante la segunda fase de amasar.

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua o leche	250 ml	330 ml
Margarina o mantequilla	2 cucharaditas	2 ½ cucharadas
Sal	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas
Azúcar	2 cucharadas	2 ½ cucharadas
Harina muy •na/ Harina para pan	450 g	520 g
Levadura seca	1 ⅕ cucharadita	1 ½ cucharadita
Pasas	50 g	75 g
Nueces trituradas	30 g	40 g

Programa: "Normal"

3. Pan blanco molido

Cantidad de pan	700 g	900 g
Leche	280 ml	330 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharada	2 cucharaditas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina para pan de grano grueso	380 g	510 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita

Programa: "Normal"

4. Pan integral

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	250 ml	320 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharada	2 cucharada
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 cucharadita
Harina muy •na/ Harina para pan	200 g	260 g
Harina integral de trigo	200 g	260 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita

Programa: "Integral"

5. Pan blanco clásico

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	250 ml	330 ml
Margarina o mantequilla	1 cucharada	1 ½ cucharada
Sal	1 cucharadita	1 ¾ cucharadita
Leche en polvo	1 ½ cucharada	2 cucharada
Azúcar	1 ½ cucharada	2 cucharadas
Harina muy •na/ Harina para pan	450 g	520 g
Levadura seca	1 ¼ cucharadita	1 ½ cucharadita

Programa: "Normal"

6. Pan blanco italiano

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	220 ml	280 ml
Sal	1 cucharaditas	1 cucharaditas
Margarina o mantequilla	2 ½ cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	2 ½ cucharaditas	3 cucharaditas
Harina muy •na/ Harina para pan	300 g	400 g
Sémola de maíz	80 g	100 g
Levadura seca	1 ½ cucharadita	2 ¼ cucharadita

Programa: "Pan blanco"

7. Pan dulce

Cantidad de pan	700 g	900 g
Leche fresca	210 ml	230 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharada	2 cucharada
Huevos	1	2
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Miel	1 ½ cucharada	2 cucharaditas
Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas
Harina muy •na/ Harina para pan	450 g	520 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita

Programa: "Dulce"

8. Pan de patatas

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua o leche	170 ml	230 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharada	2 cucharadas
Huevos	1	1
Patatas cocidas sin piel chafadas	120 g	150 g
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharaditas
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina muy •na/ Harina para pan	380 g	460 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita

Programa: "Normal"

9. Pan molido

Cantidad de pan	700 g	900 g
Harina gruesa	2 ½ cucharadas	3 cucharadas
Agua	240 ml	310 ml
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Aceite	1 ½ cucharada	2 cucharadas
Harina muy •na/ Harina para pan	380 g	500 g
Azúcar	¾ cucharada	1 cucharada
Levadura seca	1 ¼ cucharadita	1 ½ cucharadita

Programa: "Crujiente"

10. Pan de bicarbonato sódico irlandés

Leche batida	220 ml
Huevos	2
Aceite	2 cucharaditas
Harina universal	500 g
Azúcar	½ taza
Bicarbonato sódico para cocinar	1 cucharada
Sal	½ cucharadita
Pasas	1 taza

Programa: "Rápido"

11. Pan de arroz

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua para cocer el arroz	230 ml	300 ml
Harina muy •na/ Harina para pan	400 g	520 g
Arroz de grano redondo (peso en seco)	35 g	
Azúcar	3 cucharaditas	4 cucharaditas
Levadura seca	0,9 cucharaditas	1 cucharadita
Aceite	1 cucharada	1 ½ cucharada

Programa: "Normal"

12. Pan de zanahorias

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	250 ml	310 ml
Mantequilla	1 ½ cucharada	2 cucharaditas
Harina muy •na / Harina para pan	450 g	520 g
Zanahorias a dados pequeños	56 g	70 g
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	2 ½ cucharadas
Levadura seca	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita

Programa: "Normal"

13. Pan al pesto (extrarrápido)

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua (48 °C)	270 ml	340 ml
Pesto preparado	3 cucharadas	½ taza
Leche en polvo	1 ⅓ cucharada	2 cucharadas
Azúcar	1 ⅓ cucharada	2 cucharadas
Sal	½ cucharadita	⅔ cucharadita
Harina muy •na/ Harina para pan	380 g	500 g
Levadura seca	3 cucharaditas	4 cucharaditas

Programa: "Extrarrápido"

14. Pan de nueces con arándanos rojos

Cantidad de pan	700 g	900 g
Leche	120 ml	160 ml
Huevos	2	2
Mantequilla derretida	4 cucharadas	5 cucharadas
Azúcar	4 cucharadas	5 cucharadas
Sal	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas
Piel de limón	¾ cucharadita	1 cucharadita
Harina muy •na/ Harina para pan	380 g	500 g
Nueces trituradas	40 g	60 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita

Programa: "Dulce"

15. Pan de trigo

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	150 ml	220 ml
Azúcar	2 ½ cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Mantequilla o margarina	1 ½ cucharada	2 cucharadas
Miel	1 cucharada	1 ½ cucharada
Huevos	2	2
Harina integral de trigo	380 g	500 g
Levadura seca	2 ½ cucharaditas	4 cucharaditas

Programa: "Integral"

16. Pan de maíz

Leche	120 ml
Huevos	3
Margarina o mantequilla	⅓ taza
Azúcar	¼ taza
Sal	1 cucharadita
Harina universal	350 g
Harina de maíz	140 g
Levadura en polvo	5 cucharaditas

Programa: "Rápido"

17. Baguette

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	230 ml	300 ml
Sal	1 cucharadita	1 ⅓ cucharadita
Azúcar	¾ cucharada	1 cucharada
Harina muy •na/ Harina para pan	390 g	500 g
Levadura seca	1 ¼ cucharadita	1 ½ cucharadita
Aceite	1 cucharada	2 cucharaditas

Programa: "Crujiente"

18. Pan blanco jugoso

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	120 ml	190 ml
Huevos	2	3
Aceite	2 cucharaditas	3 cucharaditas
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas
Harina muy •na/		
Harina para pan	400 g	520 g
Pasas	50 g	75 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 ½ cucharadita

Programa: "Dulce"

19. Pan de nueces y pasas con canela

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	220 ml	270 ml
Aceite	2 cucharaditas	3 cucharaditas
Canela	¾ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar moreno	1 cucharada	1 ⅓ cucharada
Pasas	60 g	80 g
Nueces	60 g	80 g
Sal	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas
Harina muy •na/		
Harina para pan	350 g	460 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita

Programa: "Dulce"

20. Pan del domingo

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	100 ml	120 ml
Leche	140 ml	180 ml
Aceite	2 cucharaditas	3 cucharaditas
Sal	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas
Azúcar	4 cucharadas	5 cucharadas
Harina muy •na/	380 g	500 g
Harina para pan		
Nueces trituradas	60 g	80 g
Levadura seca	1 ½ cucharadita	3 ¼ cucharaditas

Programa: "Dulce"

21. Pan blanco

Cantidad de pan	700 g	900 g
Agua	220 ml	300 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharada	2 cucharadas
Sal	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas
Azúcar	1 cucharada	1 ½ cucharada
Harina para pan	380 g	500 g
Levadura seca	1 ¼ cucharadita	1 ½ cucharadita

Programa: "Pan blanco"

MERMELADA

La preparación de mermeladas en el pani•cadora es extremadamente sencilla. Aunque nunca antes haya con•tado mermelada, debe probarlo. Se sorprenderá de las mermeladas tan deliciosas que puede llegar a preparar.

Instrucciones:
- Lavar frutas frescas y maduras. Pelar las manzanas, peras, melocotones u otras frutas con piel dura.
- Cumpla con exactitud las cantidades prescritas en la receta, puesto que están ajustadas al programa para mermeladas. De lo contrario, la masa se podría cocer demasiado rápido y sobresalir.
- Pesar las frutas, cortarlas en pequeños trozos (máx. 1 cm) y añadir azúcar para gelatina (2:1) en las cantidades prescritas.
- No utilizar azúcar normal ni azúcar para gelatina del tipo 1:1, puesto que de lo contrario la mermelada no espesará su•cientemente.
- Mezclar las frutas con el azúcar y poner en marcha el programa totalmente automático.
- Tras 1 hora y 20 minutos sueña una señal acústica. Ahora puede colocar la mermelada en tarros. Cerrar bien los tarros.

Mermelada de frutos rojos

Frutos rojos congelados descongelados	950 g
Azúcar para gelatina (2:1)	500 g
Zumo de limón	1 cucharada

- Añadir todos los ingredientes al recipiente.
- Seleccionar el programa "Mermelada" e iniciar.
- Retirar el azúcar de los bordes del recipiente con una espátula.
- Cuando suene la señal acústica, quitar el recipiente del aparato con unas manoplas.

Mermelada de naranja

Naranjas peladas y cortadas •nas	900 g
Limones pelados y cortados •nos	100 g
Azúcar para gelatina (2:1)	500 g

- Pelar las naranjas y los limones, y trocearlos.
- Añadir el azúcar y todos los ingredientes al recipiente.

Mermelada de fresas

Lavar y limpiar las fresas frescas.	
Cortarlas en trozos o triturarlas	900g
Azúcar para gelatina (2:1)	500 g
Zumo de limón	1 cucharada

- Mezclar todos los ingredientes en el recipiente con una espátula de plástico.

- Seleccionar el programa "Mermelada" e iniciar.
- Retirar el azúcar de los bordes del recipiente con una espátula.
- Cuando suene la señal acústica, quitar el recipiente del aparato con unas manoplas.
- Colocar la mermelada en tarros y cerrarlos bien.

INSTRUCCIONES DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



- Los aparatos domésticos no deben desecharse en la basura doméstica. La legislación prescribe que los aparatos viejos deben desecharse en los puntos de recogida públicos de los municipios o a través de la recogida de residuos voluminosos. Sólo de este modo se puede garantizar que los aparatos viejos se desechen correctamente y se aprovechen.
- ¡El medio ambiente se lo agradecerá!

DIRECCIÓN DE SERVICIO

Para cualquier cuestión sobre el producto o sobre estas instrucciones de uso, o si detecta eventuales daños en el producto, diríjase directamente a nuestra línea telefónica de atención al cliente para que le indiquen los pasos a seguir. Para eventuales reclamaciones, conserve el comprobante de compra.

Hotline UE: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14 €/por minuto en la red de la Deutsche Telekom)

Nota importante:
No envíe su aparato a nuestra dirección sin requerimiento. Los costes y el peligro de pérdida en caso de un envío no requerido irán a cargo del remitente. Nos reservamos el derecho a rechazar la aceptación de envíos no requeridos o de devolver la mercancía correspondiente al remitente a portes debidos.

ART. N^{O}: 10000008

Fabricado por:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
para:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
D-77656 Offenburg



